Oecon.
1035

Oeconomia. Plantar. oecon. et hortensium cultura. 278.

~~Oec. agr. N. 353.~~

Oec. 1035

Der
wieneriſche Küchengärtner,
oder
Anweiſung
alle Arten Küchengewächſe mit beſonderm Nutzen zu bauen.

Von einem
Freunde der Gärtnerey geſammelt.

Wien, 1798.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Inhalt.

§. 1.

Von der Anlage eines Küchengartens.

§. 2. Von dem zu einem Küchengarten gehörigen Erdboden.

§. 3. Von der Beſchaffenheit des Erdreichs.

§. 4. Die Güte der Erde durch äußerliches Anſehen, Riechen oder Fühlen zu erkennen.

§. 5. Von Eintheilung der verſchiedenen Erdarten in ſchwere und leichte.

§. 6. Von dem Sande, und warum er den Nahmen Erde nicht verdiene.

§. 7. Von Vermiſchung der Erdarten zur Beförderung der Fruchtbarkeit.

§. 8. Nöthige Vorſicht bey Anlegung eines Küchengartens.

§. 9. Wie hoch eine Mauer um den Küchengarten ſeyn ſoll.

§. 10. Von den anzulegenden Rabatten.

§. 11. Was bey Anlegung der Quartiere in den Küchengärten zu beobachten iſt.

§. 12. Wie tief das Erdreich in dem Küchengarten gut ſeyn ſoll.

§. 13. Was man in Anſehung des Waſſers zu beobachten habe.

§. 14. Von was die Wege in dem Küchengarten am beſten anzulegen ſind.

§. 15. Was man zu thun habe, wenn das Erdreich von Natur naß iſt.

§. 16. Warum man mit den Gartenfrüchten öfters abwechſeln ſoll.

§. 17. Worin das Hauptwerk der Wartung beſtehe.

§. 18. Von Bearbeitung des Bodens.

§. 19. Von den verſchiedenen Düngungsarten.

§. 20. Von Ausjätung des Unkrautes.

§. 21. Vom Begießen.

§. 22. Von den Feinden des Küchengartens, und den Mitteln, ſelbe zu vertreiben.

a) Maulwürfe.
b) Die Werre.
c) Sperlinge.
d) Kohlraupen.
e) Erdflöhe.
f) Mehlthau.
g) Nackende Schnecken.

h) Regenwürmer.
i) Milbenſpinne.
k) Ameiſen.
l) Ohrwürmer.
m) Kröten.
§. 23. Von Anlegung der Miſt- oder Treibbeete.
§. 24. Von den Gruben zu den Miſtbeeten.
§. 25. Nöthige Vorſicht bey den angelegten Miſtbeeten.
§. 26. Von der Nützlichkeit der Treibbeete von Gärberlohe, welche vorzüglicher als Miſtbeete ſind.
§. 27. Wie dieſe Treibbeete von Gärberlohe angelegt werden ſollen.
§. 28. Wie lange ein Treibbeet von Gärberlohe Wärme behält.
§. 29. Was man zu thun habe, wenn die Wärme abnimmt, und man ſie erneuern will.
§. 30. Was man zu thun habe, wenn man das Beet eher warm zu haben wünſchet, ehe ſich die Loh von ſelbſt erwärmet.
§. 31. Von den Käſten oder Trögen, welche auf die Treibbeete von Gärberlobe nothwendig ſind.
§. 32. Von der Samenerziehung.
§. 33. Vom Verpflanzen.
§. 34. Von Anlegung der Hecken.
§. 35. Eintheilung der Hecken in zweyerley Gattungen.
§. 36. Von dem Weisdorn zur Anlegung einer Hecke.
§. 37. Von dem Boden zur Anlegung der Hecke.
§. 38. Von Beſchaffenheit der einzuſetzenden Pflanzen.
§. 39. Wie die Reiſer einzuſetzen ſind.

§. 40. Vom Einflechten der Hecken.
§. 41. Von den Hecken aus Schwarz-oder Schlehdern.
§. 42. Von den Hecken aus Stechpalmen.
§. 43. Wie die Beeren der Stechpalmen zu ſäen ſind.
§. 44. Wie die aufgegangenen Pflanzen zu behandeln ſind.
§. 45. Wie man die Stechpalmhecken nicht aus Kernen, ſondern aus Pflanzen ziehen ſoll.
§. 46. Von den Hecken, die in den Gärten zur Zierde dienen.
§. 47. Von den Hecken aus Kirſchlorber.
§. 48. Von den Hecken aus Tinuslorber.
§. 49. Welche Gattung Tinuslorber ſich am beſten zur Hecke ſchicket.
§. 50. Von den Hecken aus Rainweiden.
§. 51. Vom Alaternus oder Immergrün.
§. 52. Von dem Gebrauch der Steineichen zu Hecken.
§. 53. Von andern Gattungen Hecken aus immer grünen Pflanzen.
§. 54. Von den Pflanzen zu Hecken die ihr Laub fallen laſſen.
Die Hagebuche.
§. 55. Die Buche.
§. 56. Der ſchmalblättrige engliſche Ulmenbaum.
§. 57. Von den Artiſchocken und ihren vorzüglichen Gattungen.
1. Die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke.
2. Die ſtachliche Artiſchocke.
3. Die rothe Artiſchocke.

§. 58. Vom Fortpflanzen der Artiſchocken.
§. 59. Wie die alten Artiſchockenſtöcke zuzurichten ſind, um Pflanzen zum Verſetzen zu erhalten.
§. 60. Von Wartung der Pflanzen im Frühjahre.
§. 61. Von Bedeckung der Artiſchocken im Herbſte.
§. 62. Nöthige Vorkehrungen mit den Artiſchocken im Winter.
§. 63. Vom Düngen des Artiſchockenlandes im Winter.
§. 64. Wie eine neue Pflanzung von Artiſchocken vorzunehmen ſey.
§. 65. Was man zu thun habe, wenn die friſchgelegten Artiſchocken keine Früchte tragen.
§. 66. Ob man zwiſchen den Artiſchockenreihen auch andere Gartenfrüchte anbauen könne.
§. 67. Vorſchrift, wenn die Artiſchockenſtöcke im Frühjahre ſchlecht getrieben haben.
§. 68. Von dem Spargel.
§. 69. Von den vorzüglichen Gattungen des Spargels.
§. 70. Von dem Spargelſamen.
§. 71. Welche Spargelſtängel zum Samen zu wählen ſind.
§. 72. Wie der Same zu behandeln, und aus den Schalen zu machen ſey.
§. 73. Von dem zum Spargelbau benöthigten Erdboden.
§. 74. Von Anlegung der Spargelbeete.
§. 75. Wann die Spargelpflanzen zum Verſetzen tauglich ſind.

§. 76. Wann die Spargelpflanzen am beſten verſetzt werden können.
§. 77. Von den gewöhnlichen Fehlern bey Anlegung der Spargelbeete.
§. 78. Wie man ſchöne und ſtarke Spargelſtängel erhalten könne.
§. 79. Noch einige Bemerkungen von dem Erdboden zu Spargelbeeten.
§. 80. Ob die Spargelbeete Sonne bedürfen.
§. 81. Weitere Vorſichten bey Anlegung der Spargelbeete.
§. 82. Wie der Dünger recht nahe an die Spargelwurzel gebracht werden könne.
§. 83. Wenn man den Spargel ſtechen könne.
§. 84. Verrichtungen im Frühlinge an dem Spargelbeete.
§. 85. Was bey dem Stechen des Spargels zu beobachten iſt.
§. 86. Wie man den Spargel zum frühzeitigen Gebrauch treiben könne.
§. 87. Von dem Gurkenbau.
1. Die gemeine gelbe Cucumer.
2. Die gemeine weiße Cucumer.
3. Die Schlangengurken.
§. 88. Von Erziehung der Gurken auf freyem Lande.
§. 89. Weitere Bemerkungen über die Erziehung der Gurken auf freyem Lande.
§. 90. Eine beſondere Methode bey der Cultur der Gurken.

§. 91. Von dem Kürbiſſe.
§. 92. Eine vortreffliche Bewäſſerungsart für die Kürbiſſe.
§. 93. Von den Bohnen.
1. Die Mazaganbohnen.
2. Die Windſerbohne.
3. Die groſze Garten- oder Saubohne.
4. Die weiſze türkiſche oder Schminkbohne.
5. Die Schwertbohnen.
6. Bunte türkiſche Bohnen.
7. Fleiſchbohnen.
8. Zuckerbohnen.
9. Zwergbohnen, Franzbohnen.
§. 94. Vorſchriften um frühzeitig Bohnen zu haben.
§. 95. Warum man mehrere Ausſaaten von Bohnen machen ſoll.
§. 96. Wann die Pflanzung der Bohnen im freyen Lande vorzunehmen ſey.
§. 97. Von Behandlung der Schmink- oder weiſzen Bohnen.
§. 98. Weitere Bemerkungen über den Bau der weiſzen Bohnen.
§. 99. Wie man Samen von den Bohnen ziehen ſoll.
§. 100. Von den Erbſen.
1. Die Früherbſen.
2. Die Zuckererbſen.
3. Die Klunkererbſen.
4. Die Zwergerbſen.

5. Kronenerbſen, Traubenerbſen, Roſenerbſen.
6. Italieniſche Erbſen.
§. 101. Wie man die Varietäten der Erbſen verhüthen kann.
§. 102. Wie man frühe Erbſen ziehen könne.
§. 103. Wie die Erbſenpflanzen in das Treibbeet zu ſetzen ſind.
§. 104. Welche Gattung der Erbſen man gewöhnlich zum Treiben nimmt.
§. 105. Weitere Bemerkungen von der frühen Erbſenzucht.
§. 106. Wie man die Erbſen im Frühlinge behandeln ſoll.
§. 107. Ob man mehr Ausſaaten von Erbſen machen ſoll.
§. 108. Zu welcher Zeit man die größern Erbſenſorten anpflanzet.
§. 109. Bemerkungen über die Zwergerbſen.
§. 110. Was zu thun ſey, wenn die Erbſen eine gewiſſe Höhe erreicht haben.
§. 111. Vom Blumenkohl und andern vorzüglichen Kohlarten.
1. Blumenkohl, Käſekohl.
2. Brocculi oder Spargelkohl.
a) Der purpurrothe.
b) Der weiſe Brocculi.
3. Der gemeine Kohl.
a) Erfurter weißes Kraut.
b) Braunſchweiger weißer Kopfkohl.

c) Windelfurter Spitzfrühkraut.
d) Rothes Sommerkraut, wovon
A. Blutrother Kopfkohl.
B. Dunkelrother)
C. Blaßrother)Kohl.
D. Violetter)
e) Winterkraut.
4. Gelber Savoyerkohl, Werſing.
5. Grüner Werſing, Herzkohl, Pörſchkohl.
6. Braunkohl, Krauskohl, Federkohl, Blumagekohl.
7. Lardowickerkohl, niedriger brauner Kohl.
8. Der hohe ſchichte pommeriſche Kohl, blauer Kohl.
9. Schnittkohl.
§. 112. Wie man zeitigen Blumenkohl erhalten könne.
§. 113. Von Behandlung der im Miſtbeete gezogenen Blumenkohlpflanzen.
§. 114. Behandlung der Pflanzen, wenn ſie anfangen Frucht zu treiben.
§. 115. Von der zweyten Ausſaat des Blumenkohlſamens.
§. 116. Von der dritten Ausſaat des Blumenkohlſamens.
§. 117. Von dem Samen des Blumenkohls.
§. 118. Von den Blumenkohlpflanzen, die keine großen Köpfe haben.
§. 119. Von der Wartung des Brocculi.
§. 120. Vom weißen, rothen und blauen Kopfkohl.

§. 121. Mittel wider die Erdflöhe und Raupen.
§. 122. Wie der weiße Kopfkohl und Savoyerkohl zu pflanzen ſey.
§. 123. Wann der Winterkohl zu ſäen iſt.
§. 124. Vom Braunkohl.
§. 125. Vom Kohlrabi.
§. 126. Von den Möhren oder Karrotten.
1. Die gemeinen gelben.
2. Die goldgelben.
3. Die rothen.
4. Die weißen.
§. 127. Wann man den Samen zu den Möhren ausſäen ſoll.
§. 128. Welches der beſte Möhrenſame ſey.
§. 129. Was man bey der Ausſaat der Möhren zu beobachten habe.
§. 130. Wie die aufgegangenen Möhren zu behandeln ſind.
§. 131. Von der zweyten Ausſaat der Möhren.
§. 132. Vorſchrift, wenn die früh geſäeten Möhren vom ſtarken Winter verdorben worden.
§. 133. Von den Winterkarrotten.
§. 134. Wie der Same von Möhren zu ziehen ſey.
§. 135. Von den rothen Rüben.
§. 136. Von den märkiſchen Rüben.
§. 137. Von den Runkel-Burgunder-Rüben, Dickwurzeln.
§. 138. Von den Paſtinaken.

1. Die lange Paſtinake.
2. Die runde Paſtinake.
§. 139. Wie man von Paſtinaken Samen erziehen ſoll.
§. 140. Von der Zuckerwurzel.
§. 141. Von der Peterſilie.
§. 142. Von Cychorien, Hindläufte, Wegwart.
§. 143. Von den Skarzonen.
§. 144. Vom Sellerie.
1. Kräuter-Sellerie.
2. Selleriewurzel oder Kohlrabi-Sellerie.
§. 145. Vom Salat.
1. Der frühe Eyerſalat, Montrer.
2. Gelber Prahlſalat.
3. Großer, gelber, krauſer Montrer.
4. Grüner Prahlſalat.
5. Straßburger Kopflattich.
6. Forellenſalat.
7. Kapuzinerſalat, Bologneſerſalat.
8. Langen Sommer-Endivien-Bindſalat.
9. Forellen-Bindſalat.
10. Rother Bindſalat, rother Bologneſerſalat.
11. Weißer oder gelber großer Paſſauer.
12. Winterſalat.
§. 146. Von den verſchiedenen Ausſaaten des Kopfſalats.
§. 147. Von der Ausſaat und Pflege des Winterſalats.

§. 148. Von den verſchiedenen Sorten der Endivien.
a) Winterendivien.
b) Große krauſe Winterendivien.
c) Kleine krauſe Winterendivien.
§. 149. Von der Ausſaat und Pflege des Endivienſamens.
§. 150. Wie man von dem Endivien Samen ziehen könne.
§. 151. Von Erziehung des Kopfſalatſamens.
§. 152. Vom Meerrettig.
§. 153. Von der Fortpflanzung des Meerrettigs.
§. 154. Von den tauglichen Beeten zu dem Meerrettig.
§. 155. Von der Pflanzung des Meerrettigs.
§. 156. Wie die Hauptwurzeln von den ihnen ſchädlichen Seitenwurzeln zu befreyen ſind.
§. 157. Vom gemeinen Rettig.
1. Der ſchwarze Sommer= oder Frühretttig.
2. Der ſchwarze Winterrettig.
3. Korinthiſcher Rettig.
4. Runde Radieſchen, Raphanellen, Monathrettige.
5. Lange Monath=Radieſchen.
6. Forellen=Rettig.
§. 158. Von der Pflanzung der Rettige und Radieſchen.
§. 159. Wie man Samen aus Rettigen ziehen ſoll.
§. 160. Was zu thun iſt, wenn der Same zu reifen anfängt.

§. 161. Von den verſchiedenen Arten der Zwiebeln.
1. Die Straßburger Zwiebeln.
2. Die ſpaniſchen Zwiebeln.
3. Die weißen ägyptiſchen Zwiebeln.
§. 162. Von dem für Zwiebeln gehörigen Erdreich.
§. 163. Wie die Zwiebelpflanzen zu behandeln ſind.
§. 164. Von der Pflanzung des Porre.
§. 165. Von der Pflanzung des Schnittlauchs.
§. 166. Von den Schalotten, Knoblauch und Rokambole.
§. 167. Vom Johannislauch und Perllauch.
§. 168. Vom Spinat.
§. 169. Von der Wartung des Spinates.
§. 170. Von der Pflanzung des Spinates zum Herbſtgebrauche.
§. 171. Von Erziehung des engliſchen Spinats aus Samen.
§. 172. Von Pflanzung des Spinates zum Wintergebrauche.
§. 173. Von der Melde.
§. 174. Von der Peterſilie.
1. Die gemeine Peterſilie.
2. Die krauſe Peterſilie.
§. 175. Vom Kerbelbau.
1. Gemeiner Kerbel.
2. Spaniſcher Kerbel, Anieskerbel.
3. Wilder Myrrhenkerbel.

§. 176. Von der Rapunzel.
§. 177. Vom Senf.
§. 178. Vom Saturey und Borage.
§. 179. Rocketten.
§. 180. Von der Pimpinelle.
§. 181. Vom Portulak.
§. 182. Vom Sauerrampfer.
§. 183. Vom Majoran.
1. Sommermajoran.
2. Der wohlriechende Wintermajoran.
3. Der gemeine Majoran.
§. 184. Von der Kreſſe.
1. Winterkreſſe.
2. Indianiſche Kreſſe.
§. 185. Vom Baſilienkraute.
A. Baſilienkraut, Ocymum medium.
1. Das gemeine Baſilienkraut.
2. Das ſchmalblättrige Baſilienkraut.
3. Das Baſilienkraut mit krauſen Blättern.
4. Das mittlere Baſilienkraut.
5. Das Baſilienkraut mit warzigen Blättern.
6. Das Baſilienkraut mit dreyfarbigen Blättern.
B. Ocymum Baſilicum.
1. Baſilienkraut mit purpurfarbenen Blättern.
— — mit grünen Blättern.
— — mit warzigen Blättern.
4. — — mit großen Blättern.

§. 186. Vom eßbaren ſpaniſchen Pfeffer.
§. 187. Von dem zur Einfaſſung der Rabatten und Beete ſchicklichen Pflanzen.
Die Meliſſe.
1. Gemeine Gartenmeliſſe, Zitronenkraut.
2. Meliſſa Calamintha.
§. 188. Vom Lavendel.
1. Die Lavendel-Spicke.
2. Gemeiner oder ſchmalblättriger Lavendel.
§. 189. Krauſemünze, Gartenmünze.
§. 190. Vom Yſop.
§. 191. Vom Thymian, Quendel.
1. Thymian mit geſtreiften Blättern.
2. Kleiner Quendel.
3. Großer Quendel.
4. Zitronen-Quendel.
§. 192. Von der Salbey.
A. Die gemeine große Salbey.
1. Die gemeine grüne Salbey.
2. Die Wermuth-Salbey.
3. Die grüne Salbey mit ſcheckigen Blättern.
4. Die rothe Salbey.
5. Die rothe Salbey mit ſcheckigen Blättern.
B. Die balſamiſche Salbey.
§. 193. Von den nöthigen Vorſichten bey den im Frühjahre zu Samen auszuſetzenden Gartengewächſen.

§. 194. Nachhohlung einiger Küchengewächſe.

1. Erdbirnen.

2. Erdäpfel.

3. Tartuffeln.

4. Kümmel.

a) Wurzelkümmel.

b) Wieſenkümmel.

5. Mohn.

§. 195. Von den Schwämmen.

Der wieneriſche Küchengärtner.

§. 1.

Von der Anlage eines Küchengartens.

Bey Anlegung der Küchengärten ſoll man ſehen, daß ſie nicht zu weit vom Hauſe des Beſitzers entfernet ſind, weil es der emſigen Pflege für die Gewächſe wegen nothwendig iſt, daß man immer bey Handen ſeyn könne. Wenn er neben einem Luſt- und Ziergarten angelegt wird, ſo ſoll er an einen ſolchen Ort angebracht werden, wo er das Auge nicht beleidigt, und daher durch Anlegung ſchicklicher Staudenplantagen verborgen werden, mit welchen die Mauern bedeckt, und

durch dieſe Stauden ein Weg in den Küchengarten gemacht werden kann. An der Figur des Bodens iſt nicht viel gelegen, weil man durch Eintheilung der Felder aller Irregularität vorbauen kann. Wenn man jedoch freye Wahl hat, ſo zieht man gern ein völliges oder länglichtes Viereck allen übrigen Figuren vor.

§. 2.

Von dem zu einem Küchengarten gehörigen Erdboden.

Die Hauptſache bey Anlegung eines Küchengartens iſt, der gute Boden, daß er nähmlich nicht zu naß iſt, und ſich gut bearbeiten läßt. Wäre man aber nicht ſo glücklich, einen guten Boden zu beſitzen, ſo muß man ſeine Zuflucht zur Vermiſchung mit beſſerm Erdreich nehmen, und hierin nach folgenden Regeln verfahren.

§. 3.

Von der Beſchaffenheit des Erdreichs.

Ein ſchwarzes oder auch graues, fettes, ein wenig ſandiges, nicht zu feuchtes, und leicht zu bearbeitendes Erdreich iſt überhaupt betrachtet für die Küchengärten am zuträglichſten. Von der Eigenſchaft eines Bodens kann man ſich oftmahls durch die darauf wachſenden Kräuter überzeugen,

denn wenn hierauf Heidekraut, Diſteln und mehreres Unkraut wächst, ſo iſt der Erdboden gewiß nicht gut, ſo wie ein mit gutem Gras bewachſenes Land auch einen guten Erdboden vermuthen läßt.

§. 4.

Die Güte der Erde durch das äußerliche Anſehen, Riechen und Fühlen zu erkennen.

Viele Gärtner und Landwirthe wollen die Güte der Erde durch das äußerliche Anſehen, Riechen und Fühlen erkennen, ſo ſagen ſie zum Beyſpiel: Daß diejenigen Erdarten, welche von Farbe ſchwarz, kaſtanien= oder nußfarbig ſind, die beſten ſeyen, ferner wenn ſie ſich leicht und wie Butter ſchneiden läßt, ſich nicht feſt anhängt, wenn ſie mittelmäßig leicht iſt, leicht zerbricht, in der Näſſe nicht zu feſt wird, und bey trockener Witterung keine Riſſe bekommt.

Nächſt dieſer hält man die graulichte für die beſte, die weiße, dunkle, aſchfarbige und hellgelbe für ſchlechter, die gelbrothe aber für die allerſchlechteſte.

Durch den Geruch: alles Erdreich, welches geſund und gut iſt, gibt entweder nach einem Regen, oder wenn daſſelbe gegraben wird, einen guten Geruch von ſich.

Durch das Fühlen will man entdecken, ob ein Erdreich ſandig, brüchig oder fett, ſchlüpfrig,

zart und trocken ſey. Doch darf man ſich auf dieſe Kennzeichen nicht genau verlaſſen, ſie trügen oft ſehr, und enthält eine Erdart, welche man nach dem Anſehen, Geruch und Fühlen für ſchlecht erkennt, für viele Gewächſe gute, düngende oder nahrhafte Theile.

§. 5.

Von der Eintheilung der verſchiedenen Erdarten in ſchwere und leichte.

Man kann die verſchiedenen Erden freylich in zwey Arten eintheilen, nähmlich ſchwere und leichte.

Unter die ſchweren rechnet man,

a. Alle Arten Thon oder Letten.

b. Verſchiedene Sorten Mergel.

c. Alle Arten Lehm.

Zu der leichten rechnet man

a. Alle lockere, ſchwarze Erde, die man theils auf ſumpfigen Gegenden antrifft, und Moorerde genannt wird, theils, die ſo oftmahls an Bergen gefunden wird.

b. Verſchiedene weiße und aſchichte, auch faule Erdarten.

In der Bearbeitung findet man dieſen Unterſchied, denn der Thon oder Letten und Lehm iſt beſchwerlich, die leichte Erde aber leicht und bequem zu bearbeiten.

Fällt Regen, ſo nimmt der Thon oder die

ſchwere Erde denſelben langſam, die leichte Erde hingegen bald an, bey darauf folgenden Sonnenſchein trocknet das leichte Erdreich bald, der Thon oder das ſchwere hingegen langſam oder ſpät.

§. 6.

Von dem Sande, und warum er den Nahmen Erde nicht verdiene.

Der Sand wird gewöhnlich auch mit dem Nahmen Erde belegt, und zu den leichten Erdarten gerechnet, dieß kann man zwar annehmen, daß man den Sand den leichten Erdarten beyſetze, weil ſeine Eigenſchaften den Eigenſchaften des leichten Bodens mehr gleichen können, als den Eigenſchaften des ſchweren Erdreichs, allein daß man den Sand ſelbſt Erde nennt, iſt unrecht. Er iſt nicht Erde, ſondern ein gepülverter und in ſehr kleine Theile zerriebener Sandſtein. Er beſteht aus den ſubtilſten Kieſelſteinen, die nach der Beſchaffenheit größer und kleiner ſind, und hat allerhand Farben, iſt weiß, grau und roth.

Den Sand, der bis in die kleinſten Theile zerrieben iſt, nennt man Flug- oder Triebſand, welcher ſehr unfruchtbar iſt, und durch den Wind wie der Schnee zerſtöbert wird, auch der gröbere Sand iſt gleich unfruchtbar wenn er nicht mit anderm Erdreich vermenget wird, da er hingegen, wenn er mit anderm und beſonders ſchwerem Erd-

reich gehörig vermiſcht wird, derſelbe ungemein viele Vortheile beym Gartenbaue verſchaffet.

Daß der Sand, ungeachtet ſeiner ſchweren Auflösbarkeit ein, ſehr vielen Gewächſen unentbehrlicher Körper iſt, beweiſet die Erfahrung. Dieſe lehrt uns nähmlich, daß er mit dem allergrößten Vortheile bey verſchiedenen Gattungen Pflanzen, vorzüglich in Orangerieen, bey Wurzelgewächſen und mancherley Sämereyen gebraucht wird, und man kann ihn mit Recht unter die zum Feld- und Gartenbau unentbehrlichen Erdarten rechnen, und dieſes um ſo mehr, da er nebſt dieſer nährenden Eigenſchaft die Fähigkeit beſitzt, das Erdreich zu zertheilen, und dadurch die Auflöſung und Verwitterung der Erdarten zu befördern, und viele Feuchtigkeit aufzunehmen.

§. 7.

Von der Vermiſchung der Erdarten zur Beförderung der Fruchtbarkeit.

Die Vermiſchung verſchiedener Erdarten iſt zur Beförderung der Fruchtbarkeit unumgänglich nothwendig. Es ſind nicht alle Erdarten gleich fruchtbar, was der einen mangelt, das beſitzt die andere, und was die eine nicht für ſich thun kann, das kann ſie mit Beyhülfe der andern vollbringen. Eine jede iſt für ſich nichts, gepaart iſt ſie alles, hieraus folgt, daß

a. Ein Thon- oder Lettenboden für ſich allein, und für viele Gewächſe unfruchtbar ſey, denn

1tens. Dringen die Beſtandtheile der Pflanzen, Waſſer, Öhl, Salz, zu ſchwer und zu langſam ein.

2tens. Fallen ſie oben auf die Fläche, und verfliegen wieder, ohne eingedrungen zu ſeyn.

3tens. Dringen ſie auch ein, ſo hält ſich das Waſſer zu lange und zu viel auf, und ſeihet zu ſpät durch.

4tens. Die Wurzeln der Gewächſe ſind zu gepreßt, breiten ſich wenig aus, und können die fruchtbar machenden Säfte, die um ſie her liegen, nicht einſaugen.

b. Daß ein lockeres und leichtes, weißes Moor und Sandfeld für ſich allein ebenfalls für viele Gewächſe unfruchtbar ſeyn müſſe; denn

1tens. Die Beſtandtheile dringen da zwar leicht ein, aber ſie ſind auch bald wieder vertrocknet, oder verfliegen wegen der Lockerkeit zu geſchwind.

2tens. Die Wurzeln breiten ſich zwar aus, und finden keinen Widerſtand, aber ſie ſtehen zu locker, die Erde liegt nicht genau genug an, ſie ſaugen nicht hinlänglich genug ein.

3tens. Der Regen, der Froſt, die Aufthauung und die Winde ziehen die Wurzeln auf, waſchen und blaſen die Erde weg, und reiſſen endlich die Wurzeln ſelbſt aus.

Folglich gibt die Miſchung dieſer Erdarten

dem Erdboden die Fruchtbarkeit, und je mehr und beſſer ſie geſchieht, deſto mehr Nutzen wird ſie gewähren.

§. 8.

Nöthige Vorſicht bey Anlegung eines Küchengartens.

Der Küchengarten darf nicht im Schatten vieler Bäume liegen, ſondern muß der Sonne vollkommen ausgeſetzt ſeyn, weil der Schatten dem Gartengewächſe ſehr nachtheilig ſeyn würde, kann derſelbe aber durch etwas entfernte Plantagen vor den kalten Nord- und Weſtwinden einen Schutz erhalten, ſo wird dieſes für die Gartenfrüchte ſehr nützlich ſeyn und zur Erhaltung der friſchen Gewächſe im Frühlinge vieles beytragen, nur hüthe man ſich, die Anlage gar zu nahe an Wälder oder große Plantagen zu machen, weil ein ſolcher Garten ſonſt dem Mehlthaue im Frühlinge mehr ausgeſetzt iſt, als ein anderer, welcher im Freyen liegt.

§. 9.

Wie hoch eine Mauer um den Küchengarten ſeyn ſoll.

Der Boden, ſo zum Küchengarten beſtimmt wird, muß mit einer Mauer eingefaßt werden,

an welcher alsdann verſchiedene Obſtſorten an Spalieren gezogen werden. Dieſe Mauern werden nach Befinden 10 bis 12 Schuh hoch gemacht, und alsdann ſind ſie zu allen Fruchtſorten hoch genug.

§. 10.

Von den anzulegenden Rabatten.

Wenn die Mauern aufgeführt worden ſind, werden an derſelben Rabatten angelegt. Dieſe Rabatten werden nach der Größe des Gartens und des mehr oder wenigen Landes 3 — 4 — 6 bis 8 Schuh breit angelegt, denn wenn die Rabatten etwas breit ſind, ſo erhalten die daſelbſt angepflanzten Bäume nicht nur mehrere Nahrung, ſondern es können auch mancherley Gewächſe darauf erbaut werden. Doch muß man ſich hüthen, daß man nicht ſolche Pflanzen, ſo tiefe Wurzeln treiben, zu nahe an die Fruchtbäume ſetze, weil jene dieſen die Nahrung zu leicht entziehen würden.

§. 11.

Was bey Anlegung der Quartiere in den Küchengärten zu beobachten iſt.

Wenn die Abtheilung der Rabatten an den Mauern vollendet iſt, ſo muß der übrige Boden in gewiſſe Felder oder Quartiere, die nach der

Größe des Gartens proportionirt ſind, abgetheilt werden. Dieſe müſſen nicht zu klein ſeyn, um durch die vielen Wege nicht zu viel Erdreich zu verlieren, und wenn man dieſe Quartiere mit Spalieren oder Fruchtbäumen einſchließen wollte, ſo würden die zu ſehr eingeſchloſſenen Pflanzen in denſelben ſchwach bleiben, und niemahl ſo groß werden, als wenn ſie eine freye Lage hätten.

§. 12.

Wie tief das Erdreich in den Küchengärten gut ſeyn ſoll.

Der Boden des Küchengartens muß wenigſtens zwey Schuh tief ſeyn, ſonſt iſt er für verſchiedene Wurzelgewächſe nicht tief genug, auch lieben die meiſten eßbaren Pflanzen einen tiefen guten Boden.

§. 13.

Was man in Anſehung des Waſſers zu beobachten habe.

Da das Waſſer für den Küchengarten äußerſt nothwendig iſt, ſo muß man ſolche Einrichtungen zu treffen ſuchen, damit in verſchiedenen Theilen dieſes Gartens hinlänglicher Vorrath hiervon iſt, und dieſes muß wo möglich in großen Baſſins oder Behältern in der freyen Luft und Sonne

ſtehen, damit es dadurch milder gemacht werde, denn das Waſſer, ſo an den Ziehbrunn, eben zu der Zeit, da es gebraucht werden ſoll, genommen wird, taugt nicht für die Pflanzen.

§. 14.

Von was die Wege in den Küchengärten am beſten anzulegen ſind.

Dieſe werden am beſten aus ſolchem Sande gemacht, der gern zuſammen hängt, und wo ein fetter Boden iſt, welcher die Näſſe gern zurück hält, muß man an den Seiten der Wege, unter der Erde etliche ſchmale Gräben anzulegen ſuchen, um das Waſſer abzuführen, ſonſt ſind dergleichen Wege beym ſchlimmen Wetter faſt nicht zu brauchen, wo der Boden naß iſt, füllt man den Grund der Wege mit etwas Kalkſchutt, Kieſel ꝛc. aus, und bringt alsdann den Sand oben darauf, auch müſſen dieſe Wege von dem darauf wachſenden Graſe ſtets befreyet werden.

§. 15.

Was man zu thun habe, wenn das Erdreich von Natur naß iſt.

Da muß man unter der Erde Waſſerleitungen oder Waſſerfurchen anzulegen ſuchen, um dadurch die überflüſſige Näſſe aus den Quartiren

zu ſchaffen, weil ſonſt viele Küchengewächſe im Winter vieles leiden würden, und wenn die Wurzeln der Bäume in die Näſſe kommen, ſo bringen ſie ſelten gute Früchte, und viele gehen in kurzer Zeit ein.

§. 16.

Warum man mit den Gartenfrüchten öfters wechſeln ſoll.

Da es ein in der Naturlehre gegründeter und durch die Erfahrung beſtättigter Satz iſt, daß jede Pflanze aus der Erde nur die Nahrungsſäfte an ſich ziehe, die ſich für ihre Natur ſchicken, ſo muß man das Land nicht zwey Jahre nach einander mit den nähmlichen Gewächſen beſäen und beflanzen, ſondern alle Jahre damit abwechſeln, weil dadurch die Gewächſe viel beſſer gedeihen, und vollkommener werden.

§. 17.

Worin das Hauptwerk der Wartung beſtehe?

Das Hauptwerk der Wartung beſtehet überhaupt darinn, daß man den Boden wohl umgrabe und dünge, und daß man den Pflanzen nach der Verſchiedenheit ihres Wachsthums den gehörigen Platz einräume, ſie ſtets vom Unkraut

rein halte, und niemahl an Waſſer Mangel leiden laſſe, wenn es die trockene Witterung nothwendig macht.

§. 18.

Von der Bearbeitung des Bodens.

Unter allen Bearbeitungen ſteht das Wenden oben an, gewöhnlicher aber iſt das Umgraben. Dieſes muß ſo viel als möglich geſchehen, und muß alle Mahl friſche Erde dazu gethan werden. Es geſchieht am beſten im October oder November, und das Land, das nicht gleich beſtellt wird, muß ungehackt liegen bleiben bis zum Anfang März, damit es durch die Näſſe nicht zu feſt und derb zuſammen geſchwemmt werde. Man grabe auch nie Schnee mit unter die Erde, noch das im Herbſt umgegrabene Land im Frühlinge noch ein Mahl um. Allzunaſſer Boden aber muß bloß im Frühlinge umgegraben werden, aber ſo bald als möglich. Man hacke nach Umgrabung jeder kleinen Strecke das Land klar, damit es nicht austrocknet, und trete dann auf demſelben Fuß an Fuß herum, damit es nicht hohl bleibe. Im Sommer gräbt man gern vor einem Regen um, und fußelt ſie dann ein wenig, bey naſſem Erdreich aber thut man es nie wenn heißes Wetter iſt. Zur Verfeinerung des Landes dient, daß man die Erde zwiſchen den Gewächſen fleiſſig aber vorſichtig aufſtöre. Diejenigen Erdarten, welche

zu Ausgang Winter mit einem Ruſt oder derben Kruſte überzogen ſind, verbeſſert man durch Beymiſchung von Sand, und iſt ſie ſchon da, ſo ſtreuet man feuchte Erde ganz dünn auf dieſelbe.

§. 19.

Von den verſchiedenen Düngungsarten.

Miſt des Hornviehs taugt faſt für alle Erdarten, nur nicht für hitzige, die er kühlt, für dieſe gehört Pferdemiſt, der warm untergegraben wird. — Schafmiſt taugt gar nicht, wegen ſeiner Hitze und Ungeziefer. — Schweinmiſt iſt kühl, und darf daher nicht auf kaltem Boden. Miſt von Federvieh iſt zu hitzig und voll Unkraut, Geſäme — Gerberlohe, friſch und warm für kaltes Land; alt und zertrümmelt für jeden Boden vortrefflich — Gaſſenkoth und Kehricht für harten Laimgrund — Teichſchlamm und Holzſtallerde ſind gut, aber müſſen vorher ein Jahr unter freyem Himmel gelegen haben. Menſchenkoth iſt zu ſcharf, und nur mit Kuhmiſt vermengt und lange gelegen, für kalte Felder gut.

Die beſte Düngzeit iſt im Herbſt. Gewöhnlichen Boden düngt man wenigſtens alle drey Jahre. — Schon bepflanzte Beete kann man auch durch Miſtwaſſer nachdüngen.

§. 20.

Von Ausjätung des Unkrauts.

Dieſes iſt ſehr nothwendig, denn das Unkraut entzieht den nützlichen Pflanzen viele gute Säfte. Vorzügliche Aufmerkſamkeit richte man auf die Gurken, man zerſteche ſie aber nicht, ſondern leſe ſie einzeln aus dem Lande, welche Mühe nicht unbelohnt bleibt, da man die Würzelchen in die Apotheken verkaufen, unter das Brot backen, zu Bier brauen, unter das Kuhfutter miſchen, oder in die Miſtpfütze werfen, und zu Dünger verfaulen laſſen kann. Die Sanddiſteln ziehe man im May, da ſie eben erſt hervor wachſen, mit den Wurzeln aus, da ſie für Pferde, Rindvieh und Schweine ein gutes Futter und Arzeneymittel zugleich abgeben. Alles Unkraut überhaupt werfe man zwiſchen Schichten von Erde und Miſt in einen Gartenwinkel, da es verfault und eine treffliche Erde, beſonders für Blumenbeete hergibt.

§. 21.

Vom Begießen.

Man begieße nur Morgens und Abends, letzteres nie wenn kalte Nächte folgen. Statt der Sprengkanne kann man ſich auch bey Pflanzen, die leicht befeuchtet seyn wollen, eines Spreng-

wiſches, oder eines Pinſels von Rockenſtroh mit den Ähren bedienen.

§. 22.

Von den Feinden des Küchengartens, und den Mitteln ſelbe zu vertreiben.

Dieſe ſind vorzüglich

a. Maulwürfe. Dieſe zu vertreiben gibt es mehrere Mittel, wovon folgende die beſten ſind. Man bedienet ſich nähmlich der Fallen, deren es viele Arten gibt, unter welchen die zangelförmige den Vorzug hat, weil ſie nicht nur gut fängt, ſondern auch nicht ſo viel Platz einnimmt als die andern. Eine andere ſehr einfache und meiſtens glückliche Art dieſe Thiere zu fangen, iſt folgende: Man nimmt Kochtöpfe, die recht glatt glaſſirt ſind, gräbt ſie quer vor den Maulwurfspaß ſo ein, daß das Thier bey ſeinem gewöhnlichen Gang in den Topf fallen muß, da es nicht wieder heraus kann, erhebt es einen ängſtlichen Laut, der mehrere herbeylockt, die dann das nähmliche Schickſal haben. Man kann ihm auch des Morgens in aller Frühe, oder auch am Tage vor einem Regen auflauern, und wenn er aufwirft, mit einer Hacke heraus hauen, oder durch einen Schuß tödten, nur muß man ſich hüthen ſich ſo zu ſtellen daß der Wind von uns auf den Maulwurf zugehet, der es ſonſt ſogleich

ſpüret und ſich nicht ſehen läßt. Das Kraut und der Same von Koriander in die Päſſe geſteckt, ſoll ſie ganz verjagen, zu welcher Abſicht man auch Kampfer, und in Eſſig geſottene Erbſen anräth, Nußkerne in Schierling gekocht, ſollen die, welche binnen 24 Stunden davon freſſen, tödten. Auch Katzen, die ſich meiſtens in Gärten aufhalten, ſtellen ihnen nach.

b. Die Werre.

Auch Maulwurfsgrill, Erdkrebs, Werle, Reitwurm, iſt noch gefährlicher als der Maulwurf ſelbſt, der nur Würmer frißt, und bloß durch ſein Wühlen den Gewächſen ſchadet. Die Werre hingegen benagt noch außer dem die Gewächſe ſelbſt, und kann in einer Nacht ganze Beete verheeren. Die Mittel ſie zu vertilgen, ſind folgende. Man gehe zu Ende des Märzes ihren Fahrten mit dem Finger nach, bis man auf ein Päckchen kommt, in welchem die Eyer liegen die man ſogleich zertritt. Um aber die alten Werren aus ihren Fahrten zu bringen, ſoll man altes Öhl, oder alten Thran darein gießen, und es durch nachgegoſſenes Waſſer bis zu den Thieren ſelbſt fortſchwemmen, die dadurch gezwungen werden aus der Erde zu gehen, wo man ſie zertreten kann. Man kann ſie ferner von den Beeten abhalten, wenn man den Samen (auf einen Scheffel etwa ein halb Loth) mit Kien- oder Terpenthinnöhl angemacht hat. Ein anders Vertreibungs-

mittel iſt der Schwefelbalſam, von welchem man zwanzig bis dreyßig Tropfen in kleine Töpfe thut, und dirſe verdeckt ſpatentief in die Erde gräbt. Auch Schweinmiſt iſt ihnen zuwider, dem Pferdemiſt hingegen gehen ſie ſehr nach, und wenn man daher zu Anfang Herbſtes an ſamenreichen Gartenplätzen, Gruben macht, dieſe mit Pferdemiſt füllt, und erſt zu Ende Märzens wieder öffnet, ſo wird man alte Werren und Eyer in Menge darin antreffen und tödten können.

c. Die Sperlinge.

Stellen hauptſächlich den Erbſen und andern Samenkörnern nach. Wider dieſe kann man ganze Haberkörner mit etwas geraſpelten Krähenaugen kochen, dann trocknet man ſie und ſtreuet ſie dünn bey ihren Aufenthaltsörtern aus, welches ſie tödtet.

d. Die Kohlraupen.

Man laſſe die weißen Schmetterlinge wegfangen, oder ſuche die Eyer unten an den Kohlblättern auf, und ſchneide ſie mit dem Stück Blatt, worauf ſie ſitzen aus, oder pflanze den Kohl lieber ins freye Feld, wo ſich das Ungezieſer nicht ſo vermehrt.

e. Erdflöhe.

Manche brauchen Holz- oder Tabaksaſche, welcher aber nicht viel hilft. Sägſpäne ſind wegen ihre Schärfe den jungen Pflänzchen ſchädlich, ein beſſeres Mittel iſt die fleißige Feuchtung durch friſches Waſſer. Endlich lehrt die Erfahrung, daß ſie im März und Aprill am ärgſten ſind, im May aber nachlaſſen, man ſäe daher die Kohlkräuter erſt im May, welches gar nicht zu ſpät iſt.

f. Mehlthau.

Dieß ſind eine Menge truppweiſe und faſt unbeweglich beyſammen ſitzender kleiner Inſecten, ſie ſind bloß eine Folge giftiger Regen und Thaue, und ſetzen ſich am liebſten an die bereits dadurch erkrankten Pflanzen. Man kann ſie abſtreifen und zerdrücken, welches freylich ſehr mühſam iſt. Auch thut es gute Dienſte, wenn man die zu Samen aufſchoſſenden Kohlkräuter, wöchentlich einige Mahl tüchtig mit Waſſer überſpritzt.

g. Nackende Schnecken.

Dieſe ſind eine fürchterliche Plage, und freſſen oft in einer einzigen Nacht ganze Beete Salat u. dg. ab. Zu ihrer Verminderung trägt viel bey, wenn man alljährlich vor dem Winter recht umgraben läßt. Ungelöſchter Gyps, Kalk, auch Aſche aus den Kalköfen gepülvert und wohl un-

ter einander gemiſcht, und früh, wenn der Thau noch liegt, die Beete damit überſtreut, ſoll ſie abhalten und das Beet dadurch noch gedüngt werden. Die ebenfalls ſchädlichen Hausſchnecken kann man früh auf dem Thau antreffen und wegfangen.

h. Regenwürmer.

Dieſe kommen bey der Nacht aus der Erde, und ziehen die jungen Pflänzchen mit unter die Erde. Man kann ſie da beym Mondſchein oder bey einer Laterne in Menge fangen. Es iſt auch gut, wenn man die Beete gleich nach dem Säen mit Gerſtenſpreu beſtreuet. Auch ſoll es alle Regenwürmer und anderes Erdungeziefer ganz vertreiben, wenn man die Gänge und Wege des Gartens eine Hand hoch mit Gärberlohe beſtreut.

i. Die Milbenſpinne.

Iſt ein ſehr kleines Inſect, welches ſich im Auguſt auf den verſchloſſenen Miſtbeeten einfindet, und beſonders die Melonenpflanze ganz einſpinnt. Schwarze Seife in friſchem Waſſer zergehen laſſen und damit begoſſen, ſoll ſie vertreiben.

k. Ameiſen.

Wenn man einen abgeſpeißten Bratenknochen in die Nähe ihrer Wohnungen legt, ſo hän-

gen ſie ſich haufenweis daran, da man ſie denn geſchwind in ein Gefäß mit Waſſer thut.

l. Ohrwürmer.

Dieſe freſſen die Herzen der Kohlgewächſe aus. Man binde eine Hand voll Stroh an zugeſpitzte Stöcke und ſtecke ſie dann einzeln in den Beeten umher, doch ſo, daß die Strohwiſche nur eine Hand breit von der Erde abſtehen. Früh kriechen ſie darein, und man kann ſie heraus ſchütteln und todt treten.

m. Die Kröten.

Spieße man des Abends mit ſpitzigen Stöcken an, den Fröſchen thue man aber nichts, denn ſie freſſen die Schnecken und Regenwürmer.

§. 23.

Von Anlegung der Miſt- oder Treibbeeten.

Dieſe Miſtbeete ſind bey uns, oder überhaupt in den nördlichen Theilen von Europa von gar beſonderm Nutzen, denn ohne dieſen würden wir lange nicht ſo viele Gewächſe, die ſonſt in den wärmern Himmelsgegenden zu Hauſe ſind, beſitzen, oder hervor bringen können, als wirklich geſchieht, und manche Tafel würde im Winter und Sommer mit ſchönen Gartengewächſen unbeſetzt

bleiben, wenn wir keine Miſtbeete hätten. Die gewöhnlichen Miſtbeete, deren man ſich in den Küchengärten bedienet, werden folgender Geſtalt angelegt.

Vor allen Dingen muß man ſich mit friſchem Pferdemiſt, worunter etwas Stroh befindlich ſeyn ſoll, verſehen, in Anſehung der Menge richtet man ſich nach der Größe der mehr oder weniger anzulegenden Miſtbeete. Dieſen Miſt ſchlägt man auf einen Haufen, und läßt ihn ſo lange liegen, bis er anfängt ſich zu erhitzen.

Die hierzu nöthigen Gruben werden am beſten im Herbſt an einem wohl verwahrten und ſonnenreichen Orte angelegt, welche ſo lang und ſo breit ſeyn müſſen, als die Tröge oder Käſten, die von ſtarken Bretern gemacht worden ſind; die Länge ſolcher Miſtbeete iſt willkürlich, ſie können 11 bis 12 Schuh lang, und 6 breit ſeyn, man kann auch mehrere neben einander anlegen. Die Glasfenſter, die man hierzu gebrauchen will, dürfen aber nicht zu breit ſeyn, damit ſie bequem regiert werden können.

§. 24.

Von den Gruben zu den Miſtbeeten.

Die Gruben macht man gewöhnlich anderthalb bis zwey Schuh tief, wenn es der Boden erlaubt; nähmlich, wenn derſelbe trocken iſt. Iſt dieſer aber naß, ſo muß die Anlage hiernach ein-

gerichtet und die Gruben nicht ſo tief gemacht werden. Sind die Gruben fertig, ſo wird der Miſt hinein gebracht, gleich verbreitet und mit den Füßen zuſammen getreten, alsdann gute Miſtbeeterde fein gleich darauf gebracht, der Trog darüber geſetzt, und auch um dieſen, damit die Kälte nicht ſo leicht in das Beet eindringen könne, rund herum Pferdemiſt gelegt werden, das auf dieſe Art zubereitete Miſtbeet, wird bedeckt, und ein paar Tage ſo ſtehen gelaſſen, bis die Erde erwärmt iſt, nachher beſäet oder bepflanzt man die Beete nach der Anweiſung, wie ſolches bey jeder Art von Pflanzen weiter unten angezeigt wird.

§. 25.

Nöthige Vorſicht bey den angelegten Miſtbeeten.

Wenn es kalt iſt, nachdem man ein Miſtbeet bereitet hat, ſo werden die Fenſter deſſelben des Nachts mit Bretern oder Matten bedeckt, am Tage aber müſſen ſie mit Vorſicht geöffnet werden, um nicht nur den Dampf heraus zu laſſen, der, ſo lange der Miſt noch friſch iſt, häufig empor ſteigt, ſondern auch den Pflanzen friſche Luft zu geben, nachdem ſich aber die Hitze vermindert, ſo muß auch die nächtliche Bedeckung ſtärker ſeyn, weil ſonſt die Pflanzen in ihrem

Wachsthume gehindert werden, oder wohl gar verderben.

Um dieſem Übel vorzubeugen, muß man, wenn das Beet in der Wärme nachzulaſſen anfängt, eine gute Parthie friſchen Pferdemiſt an den Seiten des Beetes herumlegen, dieſes wird nicht nur neue Wärme zuwege bringen, ſondern dieſelbe auch eine Zeit lang dauernd machen, mit zunehmendem Frühlinge aber wird die Sonne dasjenige erſetzen, was dem Miſte an Wärme abgeht.

§. 26.

Von der Nützlichkeit der Treibbeete von Gärberlohe, welche vorzüglicher als Miſtbeete ſind.

Ob nun zwar die angezeigten Treibbeete vom Pferdemiſt überall in Küchengärten gebräuchlich ſind, ſo ſind dennoch diejenigen, welche mit Gärberlohe angelegt werden, erſtern weit vorziehen, und beſonders für zarte ausländiſche Pflanzen, die eine, etliche Monat lang dauernde gleiche Wärme verlangen, die man aber mit dem Pferdemiſte nicht zuwege bringen kann.

§. 27.

Wie dieſe Treibbeete von Gärberlohe angelegt werden ſollen.

In trocknem Boden wird eine drey Schuh tiefe Grube gemacht, iſt dieſer aber naß, ſo muß man ſich natürlicher Weiſe hiernach richten, und nicht ſo tief gehen, ſondern das Beet um ſo viel höher anlegen. Die Länge eines ſolchen Lohbeetes kann zehn bis zwölf Schuh und in der Breite ſechs Schuh betragen. Dieſe Grube muß an den Seiten herum nach der angezeigten Höhe ausgemauert werden, worauf ſie gegen den Frühling mit friſcher Gärberlohe, welche erſt aus der Grube des Lohgärbers, nachdem ſie vorher zum Ledergärben gebraucht worden iſt, kommt, angefüllt wird.

Die gedachte Lohe wird etliche Tage auf einen Haufen zuſammen geſchüttet, ehe ſie in das Lohbett gethan wird, damit ſich die überflüſſige Näſſe, welche ſie in der gehörigen Gährung hindert, herauzie he. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Grube damit fein eben angefüllt, und dabey zugleich mit einer Miſtgabel oder Schaufel etwas zuſammen geſchlagen, aber eingetreten darf ſie nicht werden, weil ſonſt, wenn ſie ſich gar zu feſt zuſammen ſetzt, dieſes ebenfalls ihre Erhitzung verhindern würde.

Hat man das Beet auf dieſe Weiſe zugerichtet, ſo wird der Bretkaſten darüber geſetzet, und

mit Fenſtern bedeckt. Nach Verlauf von zehn bis vierzehn Tagen wird das Beet anfangen warm zu werden, worauf man die Töpfe mit den Pflanzen oder Samen darein graben kann. Wobey man ſich aber auch zugleich hüthen muß, daß die Lohe nicht derb getreten werde. Um dieſes zu verhüthen, darf man nur ein Bret quer über das Beet legen, um hierauf treten zu können.

§. 28.

Wie lange ein Treibbeet von Gärberlohe die Wärme behält.

Wenn die zu dieſem Beete genommene Lohe neu und nicht gar zu klar geſtampft iſt, ſo kann man ſicher rechnen, daß ſie fünf bis ſechs Monathe lang eine temperirte Wärme erhalte.

§. 29.

Was man zu thun habe, wenn die Wärme abnimmt und man ſie erneuern will?

Wenn man gewahr wird, daß die Wärme nachläßt, ſo kann man das Beet wieder vom neuen auf zwey bis drey Monathe warm machen, wenn man die darin befindliche Lohe recht tief umrührt, und etwas friſche Lohe unter die alte miſchet.

§. 30.

Was man zu thun habe wenn man das Beet noch eher warm zu haben wünſchet, als ſich die Lohe von ſelbſt erwärmet. ?

In dieſem Falle kann man etwas Pferdemiſt auf den Boden der Grube unter die Lohe legen. Man hat aber niemahls Urſache zu fürchten, daß die Lohe ſich nicht erwärmen ſollte, wenn ſie neu aus der Lohgärbergrube iſt, und nicht zu naß in das Lohbeet gebracht wird, ob ſie ſchon zuweilen vierzehn Tage und wohl länger braucht, ehe ſie die gehörige Wärme erhält, dann iſt ſie aber auch gleicher und von längerer Dauer.

§. 31.

Von den Käſten oder Trögen, welche auf die Treibbeete von Gärberlohe nothwendig ſind.

Dieſe Käſten oder Tröge werden nach den verſchiedenen Pflanzen, die darein geſetzt werden ſollen, eingerichtet. Will man zum Beyſpiele Ananas darin ziehen, ſo muß der hintere Theil des Kaſtens wenigſtens drey Schuh, und der vordere Theil fünfzehn Schuh hoch ſeyn. Auf dieſe Weiſe kann nicht nur das Waſſer gehörig ablaufen, ſondern die Höhe der hintern Seite iſt auch für diejenigen Pflanzen, ſo Früchte tragen, hinrei-

chend, und die niedere Seite für kleinere Pflan-
zen, ſo, daß wenn man ſie nach ihrer Höhe fein ordentlich ſetzet, ſie nicht nur von den Fenſtern weit genug abſtehen, ſondern auch viel ſchöner in die Augen fallen.

Sollen höhere Pflanzen in ein ſolches Lohbeet zu ſtehen kommen, ſo muß natürlicher Weiſe auch der Kaſten oder Trog hiernach proportionirt werden, ſo wie man im Gegentheile, wenn nur Geſäme darin gezogen werden ſollen, den Kaſten hinten nicht über zwölf bis vierzehn, und vorne ſechs bis ſieben Zoll hoch machen läßt. —

§. 32.

Von der Samenerziehung.

Wenn man Samen erziehen will, ſo muß man ſich hierzu die vollkommenſten Pflanzen in Abſicht auf die obere Pflanze und Wurzel derſelben erwählen, auch laſſe man keine ſchlechten Pflanzen neben den guten aufſchoſſen und blühen, damit ſich nicht der Blumenſtaub der ſchlechten in die Piſtille beſſerer Pflanzen bringe, und ſo durch dieſe Begattung minder gute Pflanzen erzeugt werden. Daher ſetze man keine ähnlichen gute und ſchlechte Gewächſe neben einander, wenn ſie in Samen gehen ſollen. Die Pflanzen, welche guten Samen tragen ſollen, ſäe man in friſch gedüngten Boden, ferner breche man den Samen nicht eher ab, als bis er zur völligen Reife gelangt iſt, und

dann hebe man ihn in ungeheitzten Stuben auf. Die Tauglichkeit des alten Geſämes prüft man dadurch, daß man etwas davon in ein leinenes Läppchen bindet, und dieß 24, bey langſam keimenden aber 48 Stunden lang in friſches Waſſer hängt, hierauf in einem mit Erde gefüllten Blumentopf etwas begießet, und ſo auf die Hinterwand eines geheitzten Ofens ſetzet. Nach drey oder vier Tagen zieht man das Läppchen heraus, hat der Same gekeimet, ſo iſt er gut, außer dem iſt er aber leer. Bey hartſchalichtem Samen, zum Beyſpiel beym Spargel geht dieſes nicht an. Will man den Samen zum geſchwinden Aufgehen und muntern Wuchſe durch zwölf ſtündiges Einweichen in eine Miſchung von Miſtjauche, Regenwaſſer, und ein wenig Salpeter bringen, ſo vergeſſe man nur nie, den eingequellten Samen bis zu ſeinem Aufgehen recht feucht zu halten.

§. 33.

Vom Verpflanzen.

Die jungen Pflanzen laſſe man nie zu lange ſtehen, ehe man ſie verpflanzet. Nach einem Regen pflanze man nie, wohl aber wenn es angeht, kurz vor einem Regen. Außer dem aber gebe man den verſetzten Pflanzen Schatten. Die Pflanzen reiſſe man nie heraus, ſondern ſchone der Wurzeln, welchen man auch vor dem Wiedereinſetzen die äußerſten Spitzen verſchneiden muß.

§. 34.

Von Anlegung der Hecken.

Hecken werden entweder gemacht, um einen Ort von dem andern abzuſondern, oder um die Abtheilungen eines Gartens abzuſondern, und die Beete durch ihre Form zu zieren, dieſer letzten Urſache willen werden ſie freylich nicht in Küchengärten angelegt, wo ſie durch den Schatten um die Beete den Pflanzen ſchädlich wären, und gehören in die Ziergärten, aber um den Küchengarten, der für das Auge nichts Reizendes hat, von andern Gartenplätzen abzuſondern, werden ſie oft gebraucht. Auch an den Wänden in Küchengärten pflanzt man ſie öfters, und wir wollen daher der Abhandlung hierüber hier ihren Platz anweiſen. Um Weitläuftigkeiten zu vermeiden, wollen wir daher in der Abhandlung von den Ziergärten von den Hecken ganz ſchweigen. Wir würden nur gezwungen ſeyn, manches, das hier geſagt wird, zu wiederhohlen, und verweiſen alſo den gütigen Leſer, wenn er die Behandlung der Ziergärten lieſet, und Unterricht von Anlegung der Hecken verlangt, auf dieſen Tractat.

§. 35.

Eintheilung der Hecken in zweyerley Gattungen.

Man hat zweyerley Gattungen der Hecken, nähmlich jene, die ſtatt äußerlicher Zäune dienen, und jene, die man mehr zur Zierde in den Gärten gebrauchet. Auch hier hat man abermahls zweyerley Gattungen, nähmlich immer grünende, und ſolche, welche das Laub fallen laſſen. Die Wahl der hierzu tauglichen Pflanzen kommt auf den Geſchmack des Eigenthümers an, indeſſen taugen zu immer grünenden Hecken doch die Stachelpalmen, Taxſtauden, Kirſchlorbeer, Rainweide ꝛc. Zu jenen Stauden aber, die ihr Laub fallen laſſen, die Buche Hahnhütlein, der engliſche Ulmbaum ꝛc. am beſten. Zuerſt handeln wir nun von jenen Hecken, die man als Zäune anlegt, und dann von jenen, die zur Einfaſſung in den Gärten gebraucht werden.

§. 36.

Von dem Weisdorne zur Anlegung einer Hecke.

Der Weisdorn taugt zu einem lebendigen Zaun am beſten, denn er kann ſo beſchnitten werden, daß er unter allen Stauden den dichteſten Zaun abgibt, und iſt auch ſehr gemein und dauerhaft.

§. 37.

Von dem Boden zur Anlegung der Hecke.

Wenn dieſer ſchlechter ſeyn ſollte, als jener, aus welchem die Pflanzen genommnen worden ſind, ſo ſchüttet man bey der Anlegung entweder etwas gute Erde in den gemachten Graben, oder man legt ausgeſtochenen Waſen verkehrt unter die Wurzeln, dadurch bekommen die Pflanzen mehr Nahrung, und gedeihen beſſer.

§. 38.

Von Beſchaffenheit der einzuſetzenden Pflanzen.

Die Stämmchen oder Reiſer, welche eingeſetzt werden ſollen, müſſen ungefähr eines Daumens ſtark und fein gerade ſeyn, auch ſollen ſie genugſame Wurzeln haben, und ſo friſch als möglich ausgehoben werden, und zwar ſoll man ſie nicht tiefer wieder einſetzen, als ſie in ihrem vorigen Standorte in der Erde geſtanden haben, endlich müſſen ſie vier bis fünf Zoll über der Erde abgeſchnitten werden.

§. 39.

Wie die Reiſer einzuſetzen ſind.

Man ſetzt ſie etwa einen Schuh weit, und etwas ſchreg gegen einander, wie dieſe Figur X. Die Wurzeln werden mit etwas kleiner guter Erde bedeckt und gehörig eingetreten, damit die Hecken recht dicht werden. Man kann auch zugleich alle dreyßig Schuhe weit einen jungen Apfelbaum mit einſetzen. Dieſe Stämme ſoll man aber alle Jahre beſchneiden, bis ſie ſo hoch geworden ſind, daß ſie von dem Vieh nicht erreicht werden können, dann kann man ſie mit einer guten Sorte von Äpfeln pfropfen, ſind aber die Stämme ohne dieß von guten Äpfelkernen gezogen worden, ſo kann man ſie ungepfropft ſtehen laſſen, doch bringen ſie ſpäter Früchte.

§. 40.

Von dem Einflechten der Hecken.

Wenn die Hecke drey oder vier Jahre getrieben hat, kann man ſie einlegen oder flechten, um einen dichten Zaun daraus zu machen. Bey dem Einlegen muß man auch einige alte Flechtzweige mit nehmen, wäre aber die Hecke zu dünn, ſo nimmt man junge Flechtzweige. Überhaupt, je öfter man ſie beſchneidet, je vollkommener wird die Hecke werden.

§. 41.

Von den Hecken aus Schwarz- oder Schlehdorn.

Dieſes iſt eine dauerhafte und ſtarke Pflanze, zu Hecken ſehr geſchickt, weil ſie ſtark mit Dornen beſetzt iſt. Wenn man von dieſen Pflanzen Hecken anliegen will, ſo iſt es am beſten, wenn man die Pflanzen aus den Kernen der Früchte zieht, denn die, ſo man von den Wurzeln alter Stämme nimmt, treiben ſehr ſtark aus der Wurzel, breiten ſich zu beyden Seiten der Hecke in den anliegenden Boden aus, und dieſe vielen Nebenſchoſſe der alten Stauden entziehen der Hecke die Nahrung, daß ſie nicht gut gedeihen kann.

Die beſte Methode, eine ſolche Hecke zu ziehen, beſteht darin, daß man die Steine ſogleich dahin ſäe, wo man die Hecke haben will, weil die Pflanzen durch das Umſetzen nicht wohl gedeihen. Man kann die Schlehkerne ſchon im Januar, wenn es die Witterung erlaubet, ausſäen, um aber die jungen Pflanzen vor dem Vieh zu verwahren, iſt es freylich nothwendig, ſie einige Jahre mit einem todten Zaune zu umgeben, welche Vorſicht man auch anwenden muß, wenn man eine Hecke von jungen Reiſern pflanzet.

§. 42.

Von den Hecken aus Stechpalmen.

Dieſe geben einen guten dauerhaften Zaun, die Blätter ſind mit Stacheln beſetzt, und werden daher von dem Viehe wenig beſchädigt. Er wächst zwar etwas langſam, gibt aber dafür ein ſchöneres Anſehen, weil er immer grün bleibt. Dieſe Hecken zu erziehen iſt es am beſten, wenn man die Beeren gleich an den Ort hinſäet, wo ſie zu ſtehen kommen ſollen; doch ſoll man die Beeren, bevor ſie ausgeſäet werden, ein Jahr in die Erde eingraben, wodurch ſie zubereitet werden, im Frühlinge aufzugehen.

Man ſammelt daher die Beeren, die gemeiniglich um Weihnachten reif werden, um dieſe Zeit; legt ſie in groſze Blumentöpfe, miſcht etwas Sand darunter, macht Gruben in die Erde, ſetzt die Töpfe darein, und bedeckt ſie ungefähr acht Zoll hoch mit Erde. Hier kann man ſie bis zum October laſſen, und dann an den Ort ſäen, wo man die Hecken haben will.

§. 43.

Wie die Beeren der Stechpalmen zu ſäen ſind.

Der hierzu beſtimmte Boden muſz wohl umgegraben, klar gemacht, und von Wurzeln, Un-

kraut, Sträuchen und Bäumen gereinigt, und eben gemacht werden. Dann macht man zwey, einen Schuh weit von einander ſtehende Gräben, die zwey Zoll tief ſeyn müſſen, und ſtreut den Samen ziemlich dick hinein, denn es iſt beſſer, wenn dieſe Pflanzen dünn, als dick aufgehen, und die zwey Gräben werden nur aus der Urſache gemacht, damit die Hecke am Boden fein dick werde.

§. 44.

Wie die aufgegangenen Pflanzen zu behandeln ſind.

Sind die Pflanzen aufgegangen, ſo müſſen ſie fleiſſig vom Unkraute gereinigt werden, weil ſie ſonſt leicht erſticken und in ihrem Wachsthum gehemmt werden. Dieß Reinigen vom Unkraut iſt bey allen anzulegenden Hecken zu beobachten, denn es entzieht erſtens den Pflanzen die Nahrung, und zweytens hindert es auch das Treiben der Schößlinge am Boden.

Will man die Stechpalmhecken recht ſchön haben, ſo müſſen ſie zwey Mahl des Jahres beſchnitten werden, nähmlich im May und Auguſt, ſollen ſie aber bloß zu einem Zaune dienen, ſo iſt es genug, wenn ſie jährlich nur ein Mahl im Juny oder July geſchoren werden.

§. 45.

Wie man die Stechpalmen nicht aus Kernen ſondern aus Pflanzen ziehen ſoll.

In dieſem Falle muß der Boden eben ſo umgegraben und zurecht gemacht werden, wie vorne beym Säen geſagt worden iſt: dann ſetzt man die Pflanzen im October; iſt aber der Boden ſehr naß, erſt im März. Die Pflanzen dürfen aber in keinen ſchlechtern Boden gebracht werden, auch ſoll man niemahls Stechpalmpflanzen dazu nehmen, welche ſchon über fünf oder ſechs Jahre alt ſind. Wenn ſich die Kälte einſtellt, müſſen die Pflanzen an den Wurzeln mit etwas Streu bedeckt werden, damit die zarten Faſern nicht verderben.

§. 46.

Von den Hecken, die in den Gärten zur Zierde dienen.

Dieſe werden ebenfalls theils von den Bäumen, die ihr Laub fallen laſſen, theils von immer grünenden Pflanzen angelegt. Immer grüne Hecken pflegt man aus Stechpalmen, Taxbäumen, Rainweiden, Immergrün (Alaternus) Steineichen ꝛc. Zu jenen, die ihr Laub fallen laſſen, nimmt man die Hagebuche, die Buche, den ſchmalblättrigen Ulmbaum ꝛc.

§. 47.

Von den Hecken aus Kirſchlorbeer.

Dieſer iſt unter den immer grünen Gewächſen der ſchönſte, aber er treibt ſo frech, daß es ſchwer hält, die aus ſelben gepflanzten Hecken in Ordnung zu halten. Um ihn zu beſchneiden, iſt es am beſten, wenn man ſich des Meſſers bedient, und die Schoſſe gerade bey einem Blatte abnimmt, denn da ſeine Blätter ſehr breit ſind, ſo werden ſie mit der Schere entzwey geſchnitten, und gewinnen ein ſchlechtes Anſehen.

§. 48.

Von den Hecken aus Tinuslorbeer.

Dieſer iſt ebenfalls eine ſehr ſchöne Pflanze, allein auch dieſer wächst ſehr frech, und ſoll um ſo weniger mit der Schere beſchnitten werden, weil ſeine Blumen die ſchönſte Zierde ſind, und gemeiniglich mit der Schere entzwey geſchnitten werden. Dieſes kann man nie vermeiden, wenn man die Hecke dick haben will, daher iſt der Tinuslorbeer am beſten, wenn man eine Mauer oder andere Verzäunungen damit bedecken will, denn die Zweige ſind dünn und ſo biegſam, daß man ſie dicht an die Verzäunungen anlegen kann, und man kann ſich da beym Beſchneiden mit der Schere ſo in Acht nehmen, daß ſie von dem Bo-

den an, bis oben hinaus voller Blumen ſtehen. Dieß erhält man nähmlich dadurch, wenn man ſie im April, da die Blumen vorbey ſind, beſchneidet, und diejenigen Schoſſe wegnimmt, welche geblühet haben und zu weit heraus ſtehen, und man muß ſie alle Mahl dicht an den Blättern beſchneiden, um keinen Rumpf ſtehen zu laſſen. Allein die in dem nähmlichen Frühjahre hervor gekommenen Schoſſe muß man nicht beſchneiden, weil die Blumen alle Mahl an den Enden derjenigen Schoſſe hervor kommen, die von dem nähmlichen Jahre ſind.

§. 49.

Welche Gattung Tinuslorbeer ſich am beſten zu Hecken ſchicket.

Der ſchmalblättrige und der rauhblättrige Tinuslorbeer iſt beſſer, weil die Zweige dichter als an den mit glänzenden Blättern wachſen, auch ſind ſie dauerhafter und blühen ſchöner als der andere, wenn ſie in freyer Luft ſtehen.

§. 50.

Von den Hecken aus Rainweiden.

Man nennt dieſe Rainweide auch die wahre Phillgrea, um ſie vom Alaternus oder Immergrün zu unterſcheiden, welchen die Gärtner ſchlechtweg

die Phillgrea nennen. Die Zweige derſelben ſind ſtark, die Blätter ſehr groß und von dunkelgrüner Farbe. Die Hecken können zehn bis zwölf Schuh hoch werden, und gewinnen ein ſchönes Anſehen, wenn man ſie oben ſchmal hält, wobey zugleich der Schnee nicht darauf liegen bleiben kann.

§. 51.

Vom Alaternus oder Immergrün.

Dieſer iſt zu Hecken nicht ſonderlich zu empfehlen, denn da ſeine Zweige ſehr dünne und biegſam ſind, werden ſie leicht von ſtarken Winden in Unordnung gebracht, und dadurch das Anſehen der Hecken verdorben. Auch wachſen ſie ſehr unordentlich und dünn, daher trotz dem häufigen Beſchneiden die Hecken oft auf einem Orte dick, an dem andern dünn und aus einander ſtehend ſind.

§. 52.

Von dem Gebrauch der Steineichen zu Hecken.

Dieſe Pflanze taugt ſehr gut dazu, wenn man die Hecke ſehr hoch haben will: denn werden dieſe Hecken aus recht jungen Pflanzen angelegt, und gleich Anfangs dick gezogen, ſo wer-

den ſie vom Boden bis auf eine Höhe von 20 und mehr Schuhen recht dicht.

§. 53.

Von andern Gattungen Hecken, aus immer grünen Pflanzen.

Man zieht auch Hecken aus Miſpeln, Wachholder, Buchs, aus der virginiſchen Zeder, Lorbeeren, aus Meerportulak, Genſter, Rosmarin 2c. Allein die erſten fünf Gattungen haben ſehr biegſame Zweige, die unterſtützt ſeyn wollen, und die drey letztern werden vom Froſte leicht verdorben.

§. 54.

Von den Pflanzen und Hecken, die ihr Laub fallen laſſen.

Die Hagebuche.

Dieſe iſt beſonders an ſolchen Orten, wo man keine hohen Hecken haben will, und die nicht dicht wachſen ſollen, ſehr dienlich. Denn dieſe Pflanze wächst, wenn ſie noch jung iſt, nicht ſo ſtark, wie viele andere, und man kann daher die Hecke mit weniger Arbeit warten, auch wachſen ihre Zweige ziemlich nahe an einander, und geben daher unter allen Pflanzen, die ihr Laub fallen laſſen, die dichteſten Hecken, und ſehen den Win-

ter über nicht gut aus, weil die Blätter ſo lange an den Zweigen hängen bleiben, bis ſie die neuen Knoſpen im Frühlinge abfallen machen.

§. 55.

Die Buche.

Hat alle Eigenſchaften der Hagebuche, und behält ihre Blätter bis ſpät in den Winter, welches ihr, da ſolche welk ſind, kein gutes Anſehen gibt.

§. 56.

Der ſchmalblättrige engliſche Ulmenbaum.

Iſt ſehr gut zu hohen Hecken, wenn die Pflanzen jung gepflanzet und vom erſten Sehen an genau beſchnitten werden. Dieſe Hecken können dreyßig bis vierzig Schuh hoch werden. Man muß ſie aber nicht zu dichte pflanzen, denn nach einigen Jahren kommen die Stämme einander zu nahe, daß unten wenig Äſte erhalten werden können, wodurch denn die Hecke unten nackend ausſieht.

§. 57.

Von den Artiſchocken und ihren vorzüglichen Gattungen.

Die vorzüglichen Gattungen der Artiſchocken ſind

1tens: Die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke. Die Köpfe hieran ſind klein, kegelförmig, mit ſchmalen grünen mehr auswärts gelegenen Schuppen, ſie empfiehlt ſich weniger durch ihren Geſchmack, als die folgende dritte Sorte.

2tens: Die ſtachlige Artiſchocke, trägt kleinere aber häufigere Köpfe, welche vorzüglich zum Einmachen dienen.

3tens: Die rothe Artiſchocke. Dieſe bringt die größten Blumenköpfe, mit braunen einwärts gebogenen Schuppen, und ſehr dicken fleiſchigem Boden. Dieß iſt die beſte Sorte, und verdient den Vorzug vor den beyden andern. Von den Gärtnern wird ſie gewöhnlich die Kugelartiſchocke genannt.

§. 58.

Vom Fortpflanzen der Artiſchocken.

Dieſes geſchieht durch die Nebenſproſſen der alten Wurzeln, welche, wenn ſie in einen guten Boden gebracht werden, im folgenden Herbſte große ſchöne Früchte bringen.

§. 59.

Wie die alten Artiſchockenſtöcke zuzurichten ſind, um Pflanzen zu verſetzen und zu erhalten.

Die beſte Zeit, dieſe Stöcke zuzurichten, iſt am beſten zu Ende Februars, oder auch im März, wenn die Witterung nicht früher gut wäre, denn da ſind die alten Stöcke noch kräftig genug.

Man nimmt nähmlich eine ſchickliche Hacke, oder den Spaten und räumt alle Erde um den Stock, bis an den Theil weg, aus welchem die jungen Schoſſe hervor kommen, eben ſo muß auch zwiſchen den Schoſſen alle Erde weggeräumt werden, damit man von der Güte und Lage der Schoſſe urtheilen könne, dann wählt man ſich ein Paar Schoſſe, die am ſchönſten und geradeſten unten aus dem Stock hervor gewachſen ſind.

Dann bricht man alle übrigen Pflanzen und Knöpfe dicht an dem Stocke mit Behuthſamkeit ab, breitet die Erde um die zwey Pflanzen, die man ſtehen läßt, aus, und drückt ſie mit den Händen um jede derſelben feſt, ſo nähmlich, daß man ſie ſo weit von einander abſondert, als es nur immer geſchehen kann, ohne ſie abzubrechen, wobey man zugleich den obern Theil der Blätter, der herab hängt, mit den Händen abnimmt. In der Folge muß man die Pflanzen ſorgfältig von allem Unkraute reinigen.

§. 60.

Von Wartung der Pflanzen im Frühjahre.

Gegen Ende Aprill oder Anfangs May, wenn die Pflanzen ihre Frucht zu zeigen anfangen, müſſen alle jungen Schoſſe, welche ſeit der Zubereitung des Stockes hervor gekommen ſind, abgenommen werden, auch alle Nebenſchoſſe, welche die Artiſchocken treiben ſollten, müſſen abgeſchnitten werden, damit nur der Hauptſtock ſtehen bleibe, wodurch die Frucht um viel größer wird. Sind endlich die Artiſchocken zum Einſammeln gut, ſo müſſen ſie dicht an den Boden abgeſchnitten werden, damit die Stöcke noch vor dem October friſche Schoſſe treiben können, ehe ſie vor dem Froſt unter die Erde in Sicherheit gebracht werden.

§. 61.

Von Bedeckung der Artiſchocken im Herbſte.

Die Zeit wenn man die Artiſchocken mit Erde anhäufeln und bedecken ſoll, um ſie vor dem Froſt zu bewahren, kann nicht genau angegeben werden, weil man ſich hierin nach der Witterung richten muß, meiſtens geſchieht es im October oder November. Alle jungen Schoſſe müſſen kurz

über der Erde abgeſchnitten werden, dann gräbt man den Boden zwiſchen jeden Stock auf, und häuft alle Erde zwiſchen jeder Reihe der Stöcke über ſie her, daß die Reihen ordentliche Hügel wie Gräber formiren, dieß ſichert ſie vor mäßigem Froſt; bey ſtarkem Winterfroſte aber legt man etwas Erbſenſtroh, Laub oder Lohe 4 bis 5 Zoll hoch darüber.

Manche bedecken die Artiſchocken den Winter über mit Miſt, aber ſie leiden hiervon öfters Schaden. Im Februar, oder wenn keine Fröſte mehr zu vermuthen ſind, kann die Bedeckung wieder abgenommen werden.

§. 62.

Nöthige Vorkehrungen mit den Artiſchocken im Winter.

Wenn das Artiſchockenland kalt oder gar Überſchwemmungen ausgeſetzt ſeyn ſollte, ſo iſt es gut, wenn man die Artiſchocken noch vor eintretenden Fröſten ausgräbt, man muß ſie um der Fäulniß vorzubeugen bey trockenem Wetter abſchneiden und den Winter über im Keller ſo tief in den Sand legen, als ſie in der Erde geſtanden ſind. Bey früh eintretendem Winter iſt es gut, wenn man dieſe Arbeit ſchon im October vornimmt.

Hat man aber gleich wegen der Näſſe des Artiſchockenlandes für die Pflanzen nichts zu be-

fürchten, ſo daß man ſie dem Winter über in der Erde ſtehen laſſen kann, ſo kann man dennoch, wenn die alten Stöcke etwa doch Schaden leiden könnten, einige Wurzeln derſelben ausgraben, und dieſe, wie vorhin geſagt worden iſt, im Keller aufbewahren, ſo kann man dadurch auf den Fall, wenn die im Sande gebliebenen Schaden gelitten haben, ſolche wieder erſetzen.

§. 63.

Vom Düngen des Artiſchockenlandes.

Wenn die Artiſchocken ſchon einige Jahre auf dem nähmlichen Orte geſtanden haben, ſo kann man im October oder November zwiſchen den Reihen derſelben etwas fetten, gut gefaulten Kuhmiſt eingraben, doch ſoll man, um Schaden zu vermeiden, ſich hüthen, daß dieſer Miſt weder Stamm noch Wurzeln berühre.

§. 64.

Wie eine neue Anpflanzung von Artiſchocken vorzunehmen ſey?

Die Erde muß aufgegraben, und etwas gut gefaulter Miſt darunter gebracht werden, dann muß man ſich ſolche Pflanzen, die ſchön, geſund und nicht holzig ſind, auch unten einige Faſern haben, unter denen die man von den alten Stö-

cken nimmt, ausleſen. Hierauf ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer denjenigen Theil, mit welchem ſie an den Stöcken hängen, weg, ſchneidet ſich nun dieſer leicht, ſo iſt es ein Zeichen der Güte, iſt er aber zäh und faſerich, ſo muß man ihn als untauglich wegnehmen und die breiten äußern Blätter ganz tief abſchneiden, ſo, daß die Herzblätter über ſie herausſtehen.

Wenn man die Pflanzen auf dieſe Art zugerichtet hat, kann man zum Einſetzen ſchreiten, wobey aber zu merken iſt, daß wenn das Wetter ſehr trocken, oder die Pflanzen ſchon einige Zeit von den Stöcken abgenommen worden, man die Pflanzen ein Paar Stunden lang in ein Gefäß mit Waſſer ſetzet, um ſie zu erfriſchen, hernach zieht man eine Schnur über das Beet um ſie in eine gleiche Reihe ſetzen zu können, und pflanzet ſie 2 bis 3 Schuhe weit von einander. Will man recht ſchöne Artiſchocken haben, ſo kann man dieſe Reihen 4 bis 5 Schuh weit anlegen. Die Pflanzen werden ungefähr 5 Zoll tief eingeſetzt, und die Erde muß tief an die Wurzeln angedrückt werden. Iſt die Witterung während dem Anpflanzen trocken, ſo muß man ſie wöchentlich zwey bis drey Mahl begießen, bis ſie zu wachſen anfangen, dann wird aber das Begießen nur nach Nothdurft wiederhohlt.

Dieſe neu angelegten Artiſchocken werden bey guter Witterung, oder in einem etwas feuchten Boden ſchon im September die ſchönſten Früchte bringen, nachdem alle andere der alten Stöcke

ſchon vorbey ſind. Will man alſo öfters oder längere Zeit Artiſchocken haben, ſo müſſen alle Jahre friſche Beete angelegt werden.

§. 65.

Was man zu thun habe, wenn die friſch angelegten Artiſchocken keine Früchte tragen?

Wenn einige dieſer Pflanzen, welche im Frühjahre gepflanzt worden ſind, im Herbſte keine Früchte tragen ſollten, ſo kann man um die Zeit, wenn die Wurzeln der Artiſchocken angehäufelt, oder unter die Erde gebracht werden, die Blätter derjenigen, ſo nicht getragen haben, mit dünnen Baſt zuſammen binden, und die Erde dicht herum anhäufeln, ſo, daß der obere Theil der Pflanzen frey bleibt, und ſtellet ſich dann der Froſt ein, und man bedeckt dieſe Gipfel mit etwas Erbſen- oder auch anderm Stroh, ſo werden dieſe Pflanzen im Winter oder gleich im Frühlinge Früchte tragen.

§. 66.

Ob man zwiſchen den Artiſchockenreihen auch andere Gartenfrüchte anbauen könne?

Man kann zwiſchen den Reihen entweder eine Reihe Kraut oder ſavoyiſchen Kohl zum Win-

tergebrauche pflanzen, indem dieſes in der Zeit, da die Artiſchocken unter die Erde gebracht werden müſſen, ſchon abgenommen werden kann, um genugſame Erde zum Anhäufeln zu erhalten.

Will man aber noch mehr andere Gartenfrüchte auf dem Artiſchockenlande mitziehen, ſo muß man die Reihen der Artiſchocken wohl 8 bis 10 Schuh weit aus einander machen, dann kann man das übrige Erdreich mit Spinat oder Radießchen beſäen, auch zwey Reihen Blumenkohl, die vier Schuhe weit anzulegen ſind, dazwiſchen pflanzen, wobey die Artiſchocken immer noch Platz genug behalten, ſchöne Früchte zu tragen. Wenn nun im März die Radießchen, oder der Spinat, weggenommen worden, kann man noch ferner zwiſchen die Reihen des Blumenkohls und Artiſchocken, eine Reihe Kraut, oder ſavoyiſchen Kohl für den Winter pflanzen, welcher, wenn der Blumenkohl und die Artiſchocken weggenommen werden, in völliger Freyheit wachſen, und das Land das ganze Jahr hindurch benutzt werden kann.

§. 67.

Vorſchrift, wenn die Artiſchockenſtöcke im Frühjahre ſchlecht getrieben haben.

Dieſes verurſachen die ſtarken Fröſte, oder die allzu große Näſſe, da muß man ſie aufdecken, und die Erde um ſie herum auflockern,

auch um jeden Stock die Erde etwas weniges aufhäufeln, die übrige aber zwiſchen den Reihen wieder einebnen, welches ihnen ſehr zuträglich ſeyn wird.

Diejenigen Artiſchocken, ſo in einem feuchten, und nicht naſſen Boden ſtehen, werden alle Mahl die größten und beſten Früchte bringen. Wo man alſo einen ſolchen Boden hat, wird es gut ſeyn, alle Frühlinge friſche Stöcke zu pflanzen, um theils die alten dadurch wieder zu erſetzen, theils die Tafel im Herbſte mit dieſen Früchten verſehen zu können.

§. 68.

Von dem Spargel.

Der Spargel iſt beynahe die erſte Pflanze im Frühlinge, und in Anſehung ſeiner Dauer kommt ihm kein anders Gemüſe gleich.

Wird der Spargel gehörig angelegt und gepflegt, ſo kann er 30 bis 40 Jahre lang dauern, und alle Jahre gut genutzt werden, auch kann das Land, worauf er ſteht, noch mit andern Gartenfrüchten bepflanzt, und folglich doppelter Nutzen davon gezogen werden.

§. 69.

Von den vorzüglichen Gattungen des Spargels.

Die vorzüglichen Gattungen des Spargels ſind folgende:

1. Der weiße Spargel.
2. Der grüne Spargel
3. Der rothe Spargel.
4. Der holländiſche Spargel.

§. 70.

Von dem Spargelſamen.

Der Gartenſpargel wird durch Ausſäung des Samens gezogen; und bringt, wenn er gehörig gewartet und gedüngt wird eben ſo gute Früchte, wie die holländiſchen Pflanzen. Bey Anſchaffung des Samens muß man aber ſorgfältig darauf ſehen, daß man mit einem erfahrnen und verſtändigen Manne zu thun habe, der die beſten Schößlinge und Stängel auslöſet, und uns auch von ſeinem beſten Samen gibt. Beſitzt man aber ſelbſt Spargelbeete, ſo geht man am ſicherſten, wenn man ſich ſeinen Samen ſelbſt erzieht und einſammelt. Man muß zu dieſem Ende zeitlich im Frühlinge eine hinlängliche Anzahl der beſten Stängel auszeichnen, und ſie in Samen gehen laſſen, weil diejenigen, welche ſpäter in die Höhe ſchießen, wenn die Zeit den Spargel auszuſchneiden vorbey iſt, meiſten Theils zu langſam wachſen, und ihr Same nicht recht reif wird, wenn nicht ein warmer Sommer und guter Herbſt einfällt.

§. 71.

Welche Spargelſtängel zum Samen zu wählen ſind?

Man muß bey jenen Stängeln, die man in Samen gehen laſſen will, hauptſächlich auf die Größe und Runde Acht haben, und niemahls ſolche, die flach ſind, oder deren Köpfe ſich geſchwinde öffnen, ſtehen laſſen, die rundeſten, und deren Köpfe am dichteſten ſind, ſind die beſten.

Da aber verſchiedene derſelben nur männliche Blüthen tragen, welche unfruchtbar ſind, ſo muß man mehrere Stängel in die Höhe gehen laſſen. Zu jedem erwählten Stängel ſteckt man einen Stock, damit man, wenn mehrere zu Samen in die Höhe gehen, man die ausgeſuchten erkennen könne.

§. 72.

Wie der Same zu behandeln und aus den Schalen zu machen ſey?

Gegen Ende Septembers erlangen die Beeren gewöhnlich ihre volle Reife, dann muß man die Stängel abſchneiden, und die Beeren in einen Eimer abſtreifen, in welchem ſie 3 bis 4 Wochen lang liegen bleiben, um zu ſchwitzen, damit die äußere Hülle abfalle. Dann füllt man den Eimer mit Waſſer an, und zerreibt mit den Händen alle Hülſen.

Dieſe Hülſen werden alle auf dem Waſſer ſchwimmen, aber der Same zu Boden fallen, gießt man nun das Waſſer gelinde weg, ſo ſchwemmt es die Hülſen mit ſich fort, dann kann man das Aufgießen noch ein Mahl wiederhohlen, und den Samen umrühren, ſo wird er vollkommen rein werden.

Hierauf breitet man den Samen auf einer Matte aus, bey trocknem Wetter legt man ihn in die Luft und Sonne, bis er vollkommen trocken iſt, denn füllt man ihn in einen Sack, wo man ihn an einem trocknen Ort, bis zum Februar oder März, wo die beſte Zeit zum Ausſäen iſt, aufbewahren kann.

§. 73.

Von dem zum Spargelbau benöthigten Erdboden.

Der Spargel kommt zwar in einem jeden trocknen Erdreiche fort, gedeiht in Lehmen, ſchwarzem und weißem Sandfelde, aber freylich in einem beſſer als in dem andern, ein gemäßigtes ſchweres Erdreich iſt jedoch immer das beſte, die Farbe mag ſeyn welche es will, nur muß der Grund wenigſtens einen Fuß tief gut ſeyn. In einen ſolchen Boden kann man ſo wohl den Samen ſäen, als auch die Pflanzen einlegen.

§. 74.

Von Anlegung der Spargelbeete.

Auf einem Beete von 4 Schuh breit macht man der Länge nach 3 kleine Graben, beyläufig anderthalb Schuh breit und tief, in dieſe muß wenigſtens 3 Zoll hoch gut gefaulter Miſt eingetreten werden, hierauf wird ein Zoll Erde gebracht, und auf dieſe der Samen geſäet, aber nicht zu dick, weil die Pflanzen ſonſt zu ſchwach werden, dann werden die Graben mit Erde ausgefüllt. Auf das Beet kann man hernach Salat, oder Radießchen ſäen, und ſo, wie der Spargel hervorkommt, das Beet nach und nach ableeren. Im Herbſte muß das Beet wohl mit Miſt bedeckt werden, den Sommer hindurch muß man die Pflanzen wohl vom Unkraute reinigen.

§. 75.

Wann die Spargelpflanzen zum Verſetzen tauglich ſind?

Schon im folgenden Frühlinge werden die Pflanzen zum Verſetzen tauglich ſeyn, und die Erfahrung lehrt, daß es beſſer ſey, die Pflanzen gleich nach dem erſten Jahre zu verſetzen, als nach 2 oder 3 Jahren, wie manche Gärtner lehren. Denn einjährige Pflanzen ſind mit vielen kleinen biegſamen Wurzeln verſehen, da die Wur-

zeln der ältern ſtärker, länger und ſpröder ſind, und daher beym Ausheben leichter beſchädigt werden können.

Das Verſtutzen oder Beſchneiden der Wurzeln, welches ſonſt beym Verſetzen der Pflanzen gewöhnlich iſt, iſt dieſen Gewächſen ſchädlich, und es wird ihm ſchwer, neue Wurzeln zu treiben, in der beſchädigten wird der Röhrenſaft faul, die Fäulniß greift um ſich, und verdirbt die Pflanze, da hingegen ſolches bey einjährigen Pflanzen nicht zu befürchten iſt, denn ihre biegſamen Wurzeln laſſen ſich ohne Mühe aus der Erde heben, und leiden beym Wiederpflanzen keine Veränderung, die zarten Fäſerchen fahren fort zu wachſen, und ſich auszubreiten.

§. 76.

Wann die Spargelpflanzen am beſten verſetzt werden können?

Der Frühling iſt hierzu weit geſchickter als der Herbſt, weil die Wurzeln der meiſten Pflanzen verderben, oder die, ſo noch fortkommen, ſchwach werden, dieſes iſt eine auf Erfahrung gegründete Regel.

§. 77.

Von den gewöhnlichen Fehlern bey Anlegung der Spargelbeete.

Viele haben die Gewohnheit, den Spargel meiſten Theils alle zuſammen auf einzelne Beete, 1 oder 2 Schuh weit die Stöcke von einander zu ſetzen, welches aber fehlerhaft iſt, denn 1tens breitet ſich der Spargel von allen Seiten ſtark aus, ſo daß ſich ſeine Wurzeln über eine Elle weit erſtrecken, und daher nimmt ein Stock dem andern die Nahrung, keiner hat genugſamen Trieb, und die Stängel werden dünne, holzig und ohne Geſchmack, und 2tens kann man dergleichen Beete den ganzen Sommer hindurch nicht benutzen, als höchſtens mit etwas Salat oder Radießchen zu beſäen, weil der zu nahe geſetzte Spargel die Beete ſo überwächst, daß nichts weiter daſelbſt wachſen kann.

§. 78.

Wie man ſchöne und ſtarke Spargelſtängel erhalten könne?

Um ſchöne, ſtarke und lange Spargelſtängel zu erzeugen, muß man ſeine Beete 5 Schuh breit von beliebiger Länge machen, doch ſo, daß immer ein Stock 4 bis 6 Fuß von einander abſtehe. Auf das erſte Beet ſetze man 3 Stöcke in die Mitte,

auf das zweyte 2 Stöcke, und auf das dritte wieder 3 Stöcke, in der angegebenen Weite, und ſo in der Reihe fort, ſo lang, als die Beete angelegt werden können. Auf dieſe Art werden die Spargelſtöcke genugſame Nahrung haben, und man kann über dieß das Land alle Jahr mit andern Gartengewächſen bepflanzen.

§. 79.

Noch einige Bemerkungen von dem Erdboden zu Spargelbeeten.

Naſſes Land und bindender Thon ſind dazu unbrauchbar, das Übrige iſt bereits erinnert worden.

Man läßt zu jedem Stocke ein Loch 3 Fuß ins Gevierte ausgraben, dasſelbe alsdann mit recht gutem gefaulten Kuhmiſt ausfüllen, und denſelben eintreten, ſo daß er ungefähr 2 Fuß dick zu liegen kommt. Hierauf wird 4 Zoll gute Erde gebracht, in der Mitte ein Stock geſteckt, an dieſen 3 Pflanzen geſetzt, und die Wurzeln derſelben fein aus einander gebreitet, damit ſie nach allen Seiten hinwachſen können, hierauf werden die Pflanzen mit guter reiner Erde bedeckt, und oben noch etwas mit gutem Miſt vermiſchte Erde gebracht, und das Loch damit völlig zugemacht.

§. 80.

Ob die Spargelbeete Sonne bedürfen?

Man legt die Spargelbeete auf einem ſolchen Lande an, welches der Sonne recht ausgeſetzt iſt, um denſelben ſo zeitig als möglich zu bekommen, damit man aber auch Spargel etwas ſpäter als gewöhnlich erhalten möge, kann man die Anlage dieſer Beete ſo einzurichten ſuchen, daß einige nicht ſo ſehr in der Sonne liegen, ſondern mehr Schatten als die andern haben, ſo wird man, wenn die erſten Spargelſtöcke ſchon in Samen ſchießen, auf den etwas in Schatten liegenden Beeten erſt eine neue Ernte anfangen können.

§. 81.

Weitere Vorſicht bey Anlegung der Spargelbeete.

Der Spargel kann niemahls zu viel Dünger erhalten, denn je mehr man ihm gibt, deſto ſchöner ſind die Ernten. Man muß ihn im Herbſte düngen.

Der Dünger muß ihm ſo nahe als möglich gelegt werden, denn ſind die Wurzeln zu weit davon entfernt, ſo kann der Dünger ſeine Kraft den Pflanzen nicht ſo mittheilen. Man muß ihm ſolchen Dünger geben, der ſeine Beſtandtheile im reichſten Maße enthält. Dieſe Düngmittel ſind:

Rindviehmiſt, Tauben- und Schafmiſt, Miſtjauche, alle Arten unausgelaugter Aſche, Hornſpäne, Knochen, Gyps, Bauſchutt. Ferner muß man den Dünger nicht oben aufſtreuen, ſondern unter die Erde bringen.

§. 82.

Wie der Dünger recht nahe an die Spargelwurzel gebracht werden könne?

Man läßt da, wo keine Stängel hervorkommen, die Erde rings herum um den Stock gegen 18 Zoll breit bis an die Wurzeln heraus nehmen, gut gefaulten Dünger hinein bringen, denſelben eintreten, und die heraus genommene Erde darauf ſchütten, und auch dieſe zuſammen treten.

Als eine Hauptregel hat man zu merken, dem Spargel jederzeit gut vergohrnen und verfaulten Miſt zu geben. Auch den aus den Miſtbeeten genommenen Dung kann man zur Düngung des Spargels anwenden.

§. 83.

Wenn man den Spargel ſtechen könne?

Man muß wenigſtens drey Jahre lang warten, bis die Stängel ungefähr einen Zoll im Durchmeſſer halten, und alſo erſt nach der Anlage im vierten Jahre die Ernte anfangen. Unternimmt

man ſie früher, ſo ſind die Pflanzen nicht ſo viel werth, hat man aber bey der Anlage und Wartung alles gehörig beobachtet, und den Spargel ohne ihn zu ſtechen bis ins vierte Jahr ſtehen gelaſſen, ſo kann man auch in den folgenden Jahren auf Stängel von vier, ſechs, bis acht Loth Rechnung machen, welche über dieß noch acht bis zehn Zoll über der Erde hervor kommen, ohne die Köpfe zu öffnen, und nicht holzig ſind.

§. 84.

Verrichtungen im Frühlinge an dem Spargelbeete.

So bald es die Witterung erlaubt, werden die Spargelbeete ſehr gut aufgegraben, vom Unkraute gereiniget, auch die Spargelſtöcke von den dürren Stängeln befreyet. Dann kann man die Zwiſchenräume zur gehörigen Zeit mit verſchiedenen Küchengewächſen, als Blumenkohl, Salat ꝛc. aber nicht zu dicke, bepflanzen.

Iſt die Frühlingswitterung gut, ſo kommen die Stängel in der Mitte des März oder Anfangs Aprills, oft noch bey kalten Tagen und Nächten hervor. Will man ſie alſo gegen die Kälte verwahren, ſo muß man ſie mit ſtrohigem Miſte bedecken, und hierauf noch Töpfe ſtürzen.

§. 85.

Was bey dem Stechen des Spargels zu beobachten iſt?

Wenn die Spargelernte angeht, und die Stängel hervorkommen, ſo ſticht man die Stängel, ſtarke und ſchwache, nach der Reihe weg. Man läßt ſie ſo lange hervortreiben, als ſich die Köpfe geſchloſſen erhalten, ſo bald ſie ſich aber zeigen, als ob ſie aufbrechen wollten, ſchneidet man ſie weg. Mit dieſem Abſchneiden fährt man bis in die Mitte des Junius fort, läßt aber an jedem Stöcke ein oder zwey ſchöne ſtarke Stängel zu Samen in die Höhe gehen. Will man auch in den folgenden Jahren ſchöne ſtarke Stängel ernten, ſo hüthe man ſich, den Spargel niemahls länger als bis zu Johanni zu ſtechen, ſonſt wird man ſich die folgenden Ernten verringern.

§. 86.

Wie man den Spargel zum frühzeitigen Gebrauch treiben könne?

Will man ſich frühzeitigen Spargel durchs Treiben verſchaffen, ſo iſt es nicht nöthig, daß die Pflanzen im Treibhauſe erſchöpft, und der Spargel unſchmackhaft gemacht werde. Er kann in freyer Erde ſtehen bleiben, das Land wird nur vom Februar an durch langen Pferdemiſt, der in die

zwiſchen den Beeten ausgegrabenen Steige gebracht, feſt getreten, und alle vierzehn Tage erneuert wird, erwärmet, die Beete ſelbſt des Nachts mit auf kurzen Pfählen ruhenden Bretern und Strohmatten, auch wenn Gelegenheit vorhanden, bey Sonnenſchein mit Fenſtern bedecket, dadurch kann man auf wohlfeile Art, und ohne den Pflanzen zu ſchaden, frühen Spargel erlangen.

§. 87.

Von dem Gurkenbau.

Von den Gurken oder auch Cucumern hat man in Gärten folgende Arten gewöhnlich:

1. Die gemeinen gelben Cucumern.
2. Die gemeinen weißen Cucumern.
3. Die Schlangengurken, welche ihrer vorzüglichen Länge wegen geſchätzt werden.

Diejenigen Gurken, welche man früh ziehen will, werden auf Miſtbeeten, die übrigen aber auf dem gewöhnlichen Lande gebauet. Die Gurken, die in Miſtbeeten gezogen werden, müſſen eben ſo abgewartet werden wie die Melonen, und da nun dieß in der Abhandlung von den Obſtgärten genau und beſtimmt beſchrieben worden, ſo verweiſen wir die Leſer dahin, weil uns hier die Wiederhohlung hiervon zu vielen Platz rauben würde, nur ſo viel wollen wir ſagen, daß man die Gurken entweder vorher im Glashauſe, ſo wie die Melonenpflanzen erziehen, und alsdann in die

zubereiteten Miſtbeete ſetzen, oder aber auch die Gurkenkerne ſogleich in die Miſtbeete einlegen kann.

§. 88.

Von Erziehung der Gurken auf dem freyen Land.

Wir können hier nicht umhin, die Methode der wendiſchen Bauern anzuführen, weil uns dieſe hierin wirklich Lehrmeiſter ſind, und ihre Gurken ſo frühzeitig zur Reife bringen, als es nur immer die Gärtner auf den mit Fenſtern bedeckten Miſtbeeten im Stande ſind.

Dieſe Leute wiſſen von keinen Miſtbeeten, ſie legen ihre Gurkenkerne nicht einmahl in ordentliſondern Beete, vertrauen den Samen auf gerade-wohl der Erde an. Sie bereiten hierzu im Herbſte, oder ſo bald der Froſt aus der Erde iſt, ein fettes mit wohlgefaultem Miſt gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geſchütztes und der Sonne wohl ausgeſetztes Stück Land, auf welchem ſie mit dem Finger lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefähr vier Zoll aus einander ſind, machen. Beym Ausgang des Märzmonaths, oder noch ſpäter, nachdem die Witterung günſtig, legen ſie ihre Gurkenkerne in die mittelſte und kleinſte Rinne, ungefähr nach acht Tagen in die zweyte und größere womit ſie dann von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle Zirkelrinnen mit Kernen beleget ſind.

Zuweilen geht die erſte, zweyte, dritte und vierte Pflanzung durch den Froſt verloren, gar oft aber erhalten ſie die Früchte von allen, im erſten Falle bekommen die ſpätern Reihen genugſamen Raum ſich auszubreiten, im andern Falle werden die Pflanzen ausgehoben, und an andere ſchickliche Orte gepflanzt. Fehlet der Regen, ſo wird alle Abend begoſſen, kommt die Blüthezeit, ſo werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüſſigen Blüthen abgenommen, um den Gurken mehr Nahrung zu verſchaffen. So bald die Gurken anfangen, eines guten Fingers lang zu werden, ſo geht auch die Ernte an.

§. 89.

Weitere Bemerkung über die Erziehung der Gurken im freyen Lande.

Die Gurken verlangen auf Sandlande zu Ausgang Aprills, im ſchweren zu Anfangs May, in friſch und fett gedüngtes Erdreich geſäet zu werden, auch wohl noch im Juny, um ſpäte und kleine Früchte zu erhalten. Mit drey Blättern können ſie verpflanzt, oder auch nur verzogen werden, jede Pflanze eine halbe Elle von den andern. Um die vier blättrigen Stämmchen häufe man etwas Erde, und hacke den Boden zwiſchen ihnen fleiſſig auf. Im Juny und July ſind ſie dem Mehlthau ſehr unterworfen, wogegen man ſie nur durch häufiges und tägliches Abendbeſprengen ſtärken

kann. Um Samen zu erhalten, nimmt man im September einige von den erſten und größten ganz reifen, hochgelben Früchten, läßt ſie auch einige Zeit an einem froſtſichern Orte nachreifen, und ſchneidet ſie endlich, wenn ſie weich und faul werden wollen, von einander, ſcharrt die Kerne ſammt ihrer Brühe heraus, und läßt ſie ſo vier bis ſechs Tage ſtehen, worauf man ſie in ein enges Sieb gießt, und durch beſtändiges Zugießen von Waſſer von allem Schleime reiniget.

§. 90.

Eine beſondere Methode bey der Cultur der Gurken.

Ein ſehr geſchickter Gärtner in England beobachtet folgende Methode bey der Cultur der Gurken, die man überhaupt in England ſehr früh in Töpfen zieht, und ſodann auf Miſtbeete treibt, ſo bald eine Rebe getrieben, und einige Blüthknoſpen angeſetzt haben, ſo bringet er den zweyten oder dritten Knoten an der Rebe unter den Blüthen nieder in die Erde, und bricht die Spitze der Rebe aus. Der Knoten treibt bald Wurzel. So verfährt er mit jedem Nebenſprößling, hat jederzeit neue Pflanzen, die er, ſo bald ſie Wurzeln haben, von der alten Pflanze trennt. Jede Wurzel hat alſo nur wenige Früchte zu ernähren, und man kann durch dieß beſtändig fortgehende Verfahren von einer Pflanze, acht, zwölf, ja mehrere

Monathe hindurch Früchte haben, und ſolche in einem kleinen Raume von neuen herumziehen. Da ein Samenkorn dieß alles bewirket, ſo ſpart man nebſt der Zeit des Aufgehens und des Heranwachſens der Pflanze, Samen, Raum, Arbeit, und iſt ſicher, von einer einmahl beſitzenden guten Sorte gleich gute Früchte zu haben.

§. 91.

Von dem Kürbis.

Die Kürbiſſe haben an Laub und Blättern mit den Gurken viele Ähnlichkeit. Sie wachſen sehr geſchwind auf, und müſſen jährlich geſäet werden, man ſteckt die Kerne mit der Spitze unterwärts. Es iſt gut, wenn ſie vorher in ſüße Milch oder Honigwaſſer geweicht werden, ſo werden die Früchte dadurch ſüßer. Im Aufgehen muß man ſie fleiſſig begießen. Sie verlangen ſonnenreiche Lage, und recht fettes Erdreich. Am beſten gedeihen ſie auf großen Haufen, wo ſchichter Miſt und Erde über einander liegen, oder wenn man ein Ellen tiefes Loch gräbt, dieſes halb mit Taubenmiſt, und oben auf mit Erde anfüllt, in welche letztere die Kerne geſteckt werden. Sie werden erſt im May geſäet, und lieben die Feuchtigkeit. Die Früchte legt man auf Stücke von Dachziegeln, weil die auf der feuchten Erde liegende Seite gern weich und faul wird. Ihre volle Reife erlangen ſie im September, da ſie behuthſam und

mit den Stielen abgenommen und an einem froſtſichern Ort aufbewahrt werden.

§. 92.

Eine vortreffliche Bewäſſerungsart für die Kürbiſſe.

Man ſetzt einen Topf voll Waſſer bey einer Pflanze, legt einen wollenen Lappen mit dem einen Ende in den Topf und mit dem andern Ende an den Stamm des Gewächſes, wodurch beſtändige und mäßige Befeuchtung an die Wurzel gehen wird.

§. 93.

Von den Bohnen.

Folgende Abarten der Bohnen ſind die merkwürdigſten.

1tens. Die Mazeganbohne, welche als die früheſte Art vorgezogen wird, ſie ſtammt von den afrikaniſchen Küſten, nahe bey Gibraltar her.

2tens. Die Windſerbohnen, dieſe hat große krumme Schoten, mit zwey großen Samen, und wird auch wegen ihrer frühen Reife gebaut.

3tens. Die große Gartenbohne, oder Saubohne, iſt in Anſehung ihrer Größe und Farbe verſchieden.

4tens. Die weiße türkiſche, oder Schminkbohne.

5tens. Die Schwertbohnen ſind eine Abart mit ſehr breiten fleiſchigen Schoten.

6tens. Bunde türkiſche Bohnen, die unterſcheiden ſich durch ihre bunten Blumen und Samen, und pflegen höher als jene zu ſteigen.

7tens. Die Fleiſchbohnen, ſind eine andere Abänderung, welche dunkelrothe, ſchwarz gefleckte, faſt kugelförmige Samen, ſehr fleiſchige Schoten, und eine überaus zarte Oberhaut haben.

8tens. Die Zuckerbohnen, ſind in dem beſondern Geſchmack unterſchieden.

9tens. Zwergbohnen, Franzbohnen.

§. 94.

Vorſchriften, um frühzeitig Bohnen zu haben.

Alle frühe Bohnen werden in warme Beete, oder Rabatten an Mauern, Zäune, oder Hecken gepflanzet, und diejenigen, ſo am erſten kommen ſollen, gewöhnlich in eine einzelne Reihe dicht an eine Mauer oder Zaun gepflanzet. Da aber an den Mauern meiſten Theils Bäume ſtehen, ſo iſt es nicht wohl gethan, wenn die Bohnen an dergleichen Mauern nahe an die Bäume gepflanzt werden, weil ſie dieſen die Nahrung entziehen, mithin iſt es am beſten, wenn man, wo möglich, in Küchengärten einige Rohrhecken an

einer warmen Lage errichtet, an welche man die frühen Bohnen und Erbſen pflanzen könne, da man ſie alsdann auch bey einfallender Kälte bequemer bedecken und endlich auch daran befeſtigen kann.

So bald die Pflanzen ein Paar Zoll hoch erwachſen ſind, muß die Erde um die Stängel herum angehäuft, und dieſes Anhäufeln auch, wenn die Bohnen größer wachſen, wiederhohlt, und bey eintretender kalter Witterung dieſelben mit Erbſenſtroh oder einer andern leichten Streu bedeckt werden. Und damit die Kälte nicht in die Erde dringe und die Wurzeln beſchädigen könne, ſo wird das Land, wo die Bohnen ſtehen, etliche Zoll hoch mit Loh bedeckt. Bey gelinder Witterung wird die Strohbedeckung wieder weggenommen, weil die Bohnen ſonſt zu hoch und ſchwach wachſen.

Im Frühlinge, wenn die Bohnen ungefähr einen Schuh hoch geworden ſind, müſſen ſie mit dünnen Faden an die Hecke angebunden werden, und wenn unten an den Ranken die Blüthen hervor kommen, ſo muß man die Ranken oben abkneipen, dadurch werden die unterſten Bohnen eher erhalten, und ihr Wachsthum befördert. Auch vom Unkraute müſſen die Bohnen wohl gereiniget werden.

§. 95.

Warum man mehrere Ausſaaten von Bohnen machen ſoll.

Weil bisweilen die erſte Ausſaat durch zu heftige Kälte zu Grunde gerichtet wird, ſo ſoll man nach Verlauf von 3 bis 4 Wochen eine neue Pflanzung vornehmen, und auf dieſe Weiſe alle 3 oder 4 Wochen bis im März fortfahren, und den Boden mit etwas Lohe, wegen einfallender Kälte bedecken. Wenn man eine Reihe Bohnen legt, ſo kann man dieſelbe etwa 3 Zoll weit von einander ſtecken, werden mehrere Reihen neben einander gemacht, ſo müſſen dieſe Reihen wenigſtens 2 Fuß weit aus einander gelegt werden.

§. 96.

Wann die Pflanzung der Bohnen im freyen Lande vorzunehmen ſey.

In ſolchen Gegenden, wo ſtrenger Winter zu fürchten iſt, kann die Pflanzung der Bohnen im Freyen nicht in den kälteſten Wintermonathen unternommen werden. Läßt ſich das Wetter im Februar gut an, ſo kann man eine Pflanzung unternehmen, und damit von 14 zu 14 Tagen bis in den Monath März fortfahren, und da die Bohnen Feuchtigkeit haben, ſo hat man

auch dahin zu ſehen, daß ſie bey trockener und warmer Witterung gehörig begoſſen werden.

§. 97.

Von Behandlung der Schmink- oder weißen Bohnen.

Die Schmink- oder weiße Bohne iſt eine ſehr einträgliche Frucht und wer dieſe im Großen bauen will, muß damit folgender Maßen zu Werke gehen. Man erwählt hierzu einen von den Nordwinden geſchützten und der Sonne wohl ausgeſetzten Platz. Ferner muß das Erdreich von allem Unkraute geſäubert und mit wohl gefaultem Miſt vor Winters gedüngt, und tief gegraben ſeyn. Außer dem iſt die Anſchaffung einer hinlänglichen Menge aus großer harzigen Kienbäumen geſpaltenen, zehn Schuh langen Stangen nicht zu verabſäumen, und die Anlage ſo zu machen, daß das Erdreich gewäſſert werden könne.

Beym Ausgang des Monaths März, oder Anfang Aprills werden die Beete 20 bis 24 Schuh abgetreten, und nochmahls ſo gegraben, daß ſie die Form eines Eſelrückens, und in der Mitte des Beetes eine 4 bis 6 Zoll tief offene Furche, mithin zu beyden Seiten eine mäßige Abſchüſſigkeit erhalten, der Graben, ſo den Beeten das Waſſer zuführt, iſt ſo einzurichten, daß man alle Furchen oder Mittelſtücke einen nach den andern wäſſern kann. Nunmehr werden die

Stangen 18 Zoll weit aus einander auf die Beete geſteckt, jedoch die offene Waſſerfurche frey gelaſſen, und die Sandbohnen ſind im Waſſer, worinn Salpeter aufgelößt worden iſt, einige Stunden einzuweichen. Wenn dieſe etwan abgetrocknet, wird um jede Stange ein kleiner Zirkel, etwa 1 Zoll tief gemacht, und in demſelben 5 bis 6 Bohnen gelegt, ſolche auch 1 Zoll hoch mit Erde bedecket.

Wenn die Bohnen aufgegangen ſind, wird bey ermangeltem Regen, alle Mahl gegen Abend ſanft gewäſſert, und damit bey gleichen Umſtänden alle acht Tage bis in den Auguſt fortgefahren, um dieſe Zeit werden auch die äußerſten Spitzen der Bohnenranken abgeſchnitten, um den fernern Wachsthum aufzuhalten, und den Nahrungsſaft in die bereits vorhandenen Früchte einzulenken, außer welcher Vorſicht die Bohnen bis um Michaeli wachſen und blühen, aber nur engere Früchte, wovon kaum ein Dritttheil zur Reife gelangen könnte, liefern würden.

§. 98.

Weitere Bemerkung über den Bau der weißen Bohnen.

Zu einer gevierten Ruthe eines ſolchen Bohnenlandes, werden nach Abzug der Waſſerfurchen, 72 Kienſtangen erfordert, und dieſe anzuſchaffenden Stangen können 10 und mehrere Jah-

re genützt werden, wenn man ſie alle Mahl nach gemachtem Gebrauche auszieбet, und ins Trockne bringet.

Wenn man auch auf den Verkauf grüner Bohnen keinen Bedacht nehmen wollte, ſo würde man gleichwohl auf einer gevierten Ruthe Land, wenigſtens an die 300 Pfund trockene Bohnen ernten, mithin von 50 gevierten Ruthen 15000 Pfund gewinnen.

§. 99.

Wie man Samen von den Bohnen ziehen ſoll.

Zu dieſer Abſicht muß man niemahls von den ſpäten, ſondern von den frühzeitigen Samen hierzu ſtehen laſſen, denn dieſe werden ſchöner als jene, und wenn man die Varietäten gern vermeiden will, ſo muß man niemahls zweyerley Bohnen an einem Orte beyſammen ſtehen laſſen, weil ſich ſonſt ihr Samenſtaub mit einander vermiſcht und die Bohnen ſich dann verändern.

Wenn der Same reif iſt, muß man die Ranken ausziehen, und an eine Hecke hängen, auch zuweilen umwenden, damit ſie gleich trocken werden. Dann kann man ſie ausdreſchen, von der Spreu reinigen, und die ſchönſten zu Samen ausleſen, und an einem trockenen Orte aufbewahren. Übrigens iſt es gut den Samen aller Bohnenſorten dann und wann zu verändern.

auch alle Jahre mit dem Lande umzuwechſeln, das heißt, ſie nicht zwey oder mehrere Jahre auf ein und dem nähmlichen Stück Lande ziehen.

§. 100.

Von den Erbſen.

Zu den vorzüglichen Abarten der Erbſen gehören folgende:

1tens. Die Früherbſen. Sie blühen und reifen von unten auf.

2tens. Die Zuckererbſen. Dieſe haben weiße Blumen, ſehr fleiſchige Schoten, und erreichen eine Höhe von ſechs Schuhe.

3tens. Die Klunkererbſen tragen große wohlſchmeckende Samen, und wachſen nicht über drey Schuhe.

4tens. Zwergerbſen tragen ſehr häufige Schoten, und wachſen zu zwey Fuß hoch.

5tens. Kronenerbſen, Traubenerbſen, Roſenerbſen. Sie wachſen mehr aufrecht, tragen die Schoten büſchelweis, ſind aber klein und nicht fleiſchig.

6tens. Italiäniſche Erbſen tragen reichlich, und die Frucht iſt klein, weiß, und von ſehr angenehmen Geſchmack.

§. 101.

Wie man die Varietäten der Erbſen verhüthen kann.

Es gibt unter den Gartenerbſen eine große Menge Varietäten, da aber die meiſten nur aus dem Samen gezogene Gattungen ſind, ſo treten viele in ihren vorigen Zuſtand zurück. Wer gern ſeine guten Arten erhalten, und Samen davon ziehen will, der muß zu der Zeit, wenn ſie blühen, dieſelben ſorgfältig durchgehen, und alle diejenigen Pflanzen ausziehen, die man nicht haben will. Doch muß dieß geſchehen, ehe ſich die Blüthen völlig eröffnet haben, damit nicht der Samenſtaub der ſchlechtern die guten befruchte.

§. 102.

Wie man frühe Erbſen ziehen könne.

Um frühe Erbſen zu erlangen, kann man einige vor dem Winterfroſte im November oder December in ein etwas trockenes Gartenland, am beſten aber an eine gegen Mittag liegende Mauer oder Hecke ſäen. Wenn die Pflanzen alsdann aufgehen, muß die Erde mit einer Hecke um ihre Stängel herum aufgezogen werden, um ſie beſſer gegen den Froſt zu verwahren, hier läßt man ſie bis gegen Anfang Februar ſtehen, doch muß die Erde bey zunehmendem Wachsthume der Pflanzen

immer etwas angehäuft, und bey eintretender Kälte mit einer leichten Bedeckung von Erbſen- oder anderm Stroh verſehen werden.

Ungefähr im Februar wird dann ein der Menge der Erbſen angemeſſenes Miſtbeet angelegt, der Miſt drey bis vier Schuh dick darein gebracht und feſt getreten. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird wenigſtens acht Zoll gute leichte Erde, die aber nicht zu fett ſeyn darf, darauf geſchüttet und eben gemacht. Hierauf wird der Kaſten oder Trog, welcher rückwärts gegen drey Schuh und vorne gegen zwanzig Zoll hoch ſeyn muß, darüber geſetzt, und mit Fenſtern bedeckt. Hierauf läßt man das Beet drey oder vier Tage ſtehen, damit ſich der Dampf des Pferdemiſts etwas verziehe, ehe die Pflanzen hinein geſetzt werden, wobey aber die Fenſter täglich aufgehoben, und etwas darunter gelegt werden muß, damit die aufſteigenden Dünſte Luft zum heraus ziehen erhalten.

§. 103.

Wie die Erbſenpflanzen in das Treibbeet zu ſetzen ſind.

Wenn das Beet eine temperirte Wärme erhalten hat, ſo werden die Pflanzen mit einem kleinen hierzu ſchicklichen Inſtrumente oder Handſpaten auf das ſorgfältigſte ausgehoben, damit, ſo viel nur möglich Erde an den Wurzeln bleibe, und in das Beet reihenweis, die Reihen gegen zwey

Schuh weit, die Pflanzen aber gegen zwey Zoll weit, eingeſetzt, nach dem Einſetzen aber behuthſam begoſſen und im Schatten gehalten. Damit wird ſo lange fortgefahren, bis ſie völlig angewurzelt ſind. Dann aber müſſen ſie bey guter Witterung beſtändig genugſame Luft erhalten, weil ſie ſonſt nur ſchwach wachſen und leicht verderben. Auch muß man die Pflanzen mit etwas Erde anhäufeln, und ſie ſorgfältig vom Unkraute reinigen. Mit Waſſer darf man ſie nur ſparſam verſehen, ſonſt wachſen ſie zu frech, und fangen an unten zu faulen.

Wenn ſehr heiße Tage eintreten, müſſen die Fenſter bey der größten Hitze mit Matten oder ſonſt etwas bedeckt werden, weil ſonſt die Hitze zu ſtark wird, die Blätter verwelken, und die Blüthen ohne Früchte zu bringen abfallen. Eben dieß geſchieht auch, wenn man die Fenſter zu ſehr verſchloſſen hält. So bald die Pflanzen Schoten anſetzen, müſſen ſie ſtärker und öfter als vorher begoſſen werden, und ſie werden häufigere Früchte bringen.

§. 104.

Welche Gattung der Erbſen man gewöhnlich zum Treiben nimmt.

Die Zwergerbſen ſind die gewöhnliche Gattung, weil die übrigen Sorten alle höher als der Kaſten wachſen, daß man ſie zuerſt in den Gar-

ten ſäet geſchieht darum, daß ſie in ihrem Wachs- thume nur etwas zurück gehalten werden, und ſich daher mehr einſchränken laſſen. Denn ſäet man ſie gleich in ein Miſtbeet, in dem ſie ſtehen bleiben, ſo wachſen ſie zu frech, und bringen wenig Früchte.

§. 105.

Weitere Bemerkung von der frühen Erbſenzucht.

Um ſogleich wieder friſche Erbſen zu haben, welche auf die in den Miſtbeeten folgen, pflanzt man noch mehrere von den frühzeitigen Sorten in ein warmes Beet an eine Mauer, im November oder December, wenn es die Witterung erlaubt, und verfährt, wenn Kälte einfällt, damit eben ſo, wie oben bemerkt wurde; bey gelinder Witterung muß aber die Bedeckung alle Mahl weggenommen, und nur ſo lange die Fröſte dauern, darüber gelaſſen werden, denn wenn man ſie zu viel verwahrt, werden ſie zu zärtlich, und verderben dann leicht, wenn wieder unfreundliche Witterung einfällt.

§. 106.

Wie man die Erbſen im Frühlinge behandeln ſoll.

Sie müſſen fleiſſig vom Unkraute gereiniget, und mit etwas friſcher Erde angehäufelt werden. Da ſich zuweilen unter den Erbſen Schnecken einfinden, und vielen Schaden anrichten, ſo muß man, um ſie zu vertreiben, des Morgens recht früh von ſelbſt gelöſchten klaren Kalk etwas um die Pflanzen herum, und wenn die Schnecken ſchon da ſind, auf die Pflanzen ſelbſt ſtreuen, dieß vertilgt ſie. Auch Gypspulver kann man ſtatt des Kalkes gebrauchen. Beydes ſchadet den Erbſen nicht, ſondern düngt ſie vielmehr und befördert ihren Wachsthum.

§. 107.

Ob man mehr Ausſaaten von Erbſen machen ſoll?

Da es zuweilen geſchieht, daß eine Saat fehl ſchlägt, ſo wird man wohl thun, wenn man noch ein Paar andere Saaten, ungefähr 14 Tage oder 3 Wochen nach einander machet.

§. 108.

Zu welcher Zeit man die größern Erbſenſorten anpflanzet.

Gegen Ende Februar kann man größere Erbſenſorten, z. B. von den ſpaniſchen Marottoerbſen auf ein offenes der Sonne wohl ausgeſetztes Stück Land ſäen. Dieſe Erbſen ſind dauerhaft, und tragen ſtark. Sie müſſen in Reihen, welche zwey bis dritthalb Schuhe aus einander ſind, gelegt, die Erbſen ſelbſt aber bis zwey Zoll entfernet aus einander gelegt, und ein Paar Zoll hoch mit Erde bedeckt werden.

Ungefähr nach 14 Tagen oder 3 Wochen, macht man entweder von der nähmlichen, oder einer andern großen Erbſenſorte wieder eine friſche Saat, und fährt hernach ſo fort alle 14 Tage, bis zu Ende Aprills eine Ausſaat zu machen. Dabey hat man aber zu merken, daß die Kron- oder Traubenerbſen, wenigſtens acht bis zehn Zoll in den Reihen aus einander gelegt werden müſſen, weil ſie ſehr groß werden, und vielen Platz brauchen.

§. 109.

Bemerkungen über die Zwergerbſen.

Dieſe können viel näher an einander gelegt werden, als die vorhergehenden, weil ſie nicht

ſo viel Platz einnehmen, und ſelten eine Höhe von 2 Schuhe erreichen. Iſt die Witterung nicht zu trocken, oder man begießt ſie mäßig bey anhaltender Dürre, ſo bringen dieſe Zwergerbſen ſehr viele Früchte, doch darf man die Hauptſaat von dieſer Sorte nicht machen, weil ſie ſelten lange tragen, und ſie haben nur in Miſtbeeten den Vorzug, weil ſie daſelbſt viel tragen.

§. 110.

Was zu thun ſey, wenn die Erbſen eine gewiſſe Höhe erreicht haben?

Wenn die Pflanzen ungefähr zehn bis zwölf Zoll hoch geworden ſind, muß man dieſelben auch mit Reiſernſtängeln ꝛc. damit ſie ſich um ſelbe winden können, und ſich nicht auf den Boden legen, wovon beſonders die großen Erbſenſorten bey naſſer Witterung gern zu faulen anfangen, auch kann die Luft, wenn ſie aufrecht ſind, beſſer hindurch ſtreichen, wodurch die Blüthen erhalten werden, und die Erbſen beſſer tragen.

§. 111.

Vom Blumenkohl und andern vorzüglichen Kohlarten.

Der Kohl verdient ſeines beſondern Nutzens wegen die meiſte Empfehlung. Die vorzüglichſten Gattungen ſind:

1tens. Blumenkohl, Käſekohl. Er unterſcheidet ſich wegen ſeinen Blumen, welche uneröffnet große Köpfe bilden, die man zu ſpeiſen pfleget.

2tens. Brocculi, oder Spargelkohl, hiervon:

a) Der purpurrothe.

b) Der weiße Brocculi.

Dieſe ſind Abarten des Blumenkohls, treiben mehrere Köpfe, und haben eßbare Strünke.

3tens. Der gemeine Kohl.

Von dieſem hat man verſchiedene Abarten, welche alle von dem wilden Kohl abſtammen, nähmlich:

a) Erfurter weißes Kraut.

b) Braunſchweiger weißen Kochkohl.

c) Windelfurter Spitzfrühkraut.

d) Rothes Sommerkraut, wovon man

1tens. Blutrothen Kopfkohl.

2tens. Dunkelrothen)

3tens. Blaßrothen) Kohl

4tens. Violetten)

anbauet, und dann

e) Winterkraut.

Die erſte Gattung des Krauts hat Häupter von mittlerer Größe.

Die zweyte iſt die größte Art.

Die dritte hat längliche Köpfe, und wird, ungeachtet man ſie zur gewöhnlichen Zeit ſäet und verpflanzet, um 3 bis 4 Wochen früher zeitig.

Die vierte Gattung hat mittelmäßig große Häupter, je nachdem das Erdreich und die Cultur beſchaffen ſind.

Die fünfte Gattung, wozu man aber auch die dritte rechnen kann, wird erſt im Auguſt geſäet, und um Michaeli verpflanzet.

4tens. Gelber Savoyer-Kohl, Werſing, ſeine Blätter ſind gelb und runzlich.

5tens. Grüner Werſing, Herzkohl, Pörſchkohl, hat grüne krauſe Blätter.

6tens. Braunkohl, Krauskohl Federkohl, Plümagekohl.

7tens. Lardowickerkohl, niedriger brauner Kohl. Er bleibt niedrig an der Erde, und wird nicht über 1 bis 2 Schuh hoch, trägt aber viele krauſe Blätter, und hält im trocknen Sandlande unter dem Schnee aus. Man pflegt ihn unter die gelben Wurzeln oder andere Küchenkräuter zu ſäen, und des Winters über ſtehen zu laſſen.

8tens. Der hohe ſchlichte, pommeriſche Kohl, blauer Kohl. Er wächst 5 bis 10 Schuh hoch, hat armdicke Stängel, und treibt große dicke lange Blätter.

9tens. Schnittkohl, ſcheint zu dem großen Werſing zu gehören, nur daß er nicht in Köpfe ſchießt. So bald er herangewachſen iſt, pflegt man ihn an der Erde abzuſchneiden, und dieß ſo oft, als er zum Abſchneiden groß genug iſt.

§. 112.

Wie man zeitigen Blumenkohl erhalten könne.

Um zeitigen Blumenkohl zu erhalten, macht man ungefähr in der Mitte des Januars ein Miſtbeet zurechte, bringt in ſelbes gegen 2 Fuß Pferddünger, den man gehörig antritt, dann ſchüttet man 5 bis 6 Zoll gute Erde darauf, legt die Fenſter darüber, und ſäet nach etlichen Tagen den Blumenkohlſamen von früher Sorte, ganz dünn darüber, uud bedeckt ihn mit einem Zoll guter Erde. Da die Wärme des Düngers in dem Beet immer Wärme verurſacht, ſo muß man, wenn es die Witterung erlaubt, am Tage bey anhaltendem kalten Wetter, bloß in den wärmſten Mittagsſtunden den aufgegangenen Pflanzen etwas friſche Luft geben, weil der eingeſchloſſene Dampf den Pflanzen nachtheilig wäre. Iſt das Wetter ſehr kalt, ſo müſſen die Fenſter des Nachts mit Bretern, Matten oder Strohdecken belegt werden, beſonders wenn die Wärme des Beetes nachläßt, und die kalte Witterung fortdauern ſollte, auf welchen Fall man auch das Miſtbeet rings um mit friſchem Pferdemiſt belegt, um das Beet warm zu erhalten.

§. 113.

Von der Behandlung der im Miſtbeete gezogenen Blumenkohlpflanzen.

Wenn im Monath Februar gelinde Witterung einfällt, muß man die Pflanzen nach und nach durch fleiſſiges Luft geben abhärten, und zum Verſetzen vorbereiten. Das Land, wohin man die Blumenkohlpflanzen ſetzen will, darf nicht ſchlecht, ſondern gut gedüngt, gut gegraben, und wo möglich etwas feucht, aber nicht naß ſeyn, und eine warme, vor Nord-Oſt- und Weſtwinden geſchützte Lage haben, und allenfalls auch noch mit einer Rohrhecke umgeben werden.

Iſt nun der Boden zugerichtet, und die Witterung zu Anfang März leidentlich, ſo kann man mit Verpflanzung des Blumenkohls den Anfang machen. Will man zwiſchen den Blumenkohl entweder Gurken oder Winterkohl pflanzen, ſo müſſen die Blumenkohlpflanzen, wenigſtens 3 Fuß weit von einander geſetzt werden, und wenn der Blumenkohl weg iſt, haben die andern Früchte hinreichenden Platz, um gut wachſen zu können. Der Platz, wo der Blumenkohl hingepflanzt wird, darf nicht zwiſchen den Bäumen ſeyn, ſondern er muß eine freye offene Lage haben. Iſt der Boden, wo der Blumenkohl ſtehet, nicht von Natur etwas feucht, ſondern trocken, ſo müſſen die Pflanzen bey anhaltender warmer und trockener Witterung fleiſſig begoſſen werden.

§. 114.

Behandlung der Pflanzen, wenn ſie anfangen Frucht zu treiben.

Wenn der Blumenkohl anfängt, in die Frucht zu treiben, muß man ſeine Blätter öfters einwärts zubiegen; um denſelben weiß zu erhalten, findet man ein Paar außerordentlich ſchöne Blumenkohlſtauden, die hart und weiß ſind, ſo muß man dieſe zu Samen ſtehen laſſen, und die Blätter darüber zuſammen halten, bis die Blume Stängel treibt, dann werden die Blätter nach und nach davon weggethan, und mit dem Wachsthum der Stängel endlich ganz hinweg genommen, ſo wie die Stängel anfangen in die Höhe zu treiben muß man einige mäßige Stöcke darum einſtecken und ſie mit Bindfaden umwinden, um die Äſte dadurch zu unterſtützen, daß ſie von ſtarken Winden nicht gebrochen werden können.

§. 115.

Von der Ausſaat des Blumenkohlſamens.

Wenn man nach der erſten Blumenkohlernte wieder eine friſche erhalten will, ſoll man im Monath März eine neue Ausſaat in ein anderes, aber kaltes Miſtbeet vornehmen, ſelbes mit Fenſtern bedecken, die Pflanzen ſo wie die erſtern

abwarten, und durch Luft geben nach und nach abhärten, daß man ſie, ſo bald ſie groß ſind, ins freye Land verpflanzen könne. Wenn anders der Boden etwas feucht, oder die Witterung abwechſelnd naß iſt, ſo werden dieſe Pflanzen ungefähr 4 bis 6 Wochen nach der erſten Ernte Frucht liefern.

§. 116.

Von der dritten Ausſaat des Blumenkohls.

Gegen Ende Aprills kann man die dritte Ausſaat vom Blumenkohl, und zwar ins freye Land unternehmen, und wird, wenn anders gute Wartung, Boden und Witterung den Pflanzen zu Hülfe kommt, nach Michaeli und noch weiter hinaus abermahl eine gute Ernte halten können. Zwiſchen den Blumenkohlreihen kann man Rettig, aber nicht zu nahe an die Pflanzen ſäen, oder auch Salat, Gurken, Winterkohl darunter bringen.

§. 117.

Von dem Samen des Blumenkohls.

Am beſten iſt es, wenn man ſich ſeinen Samen ſelbſt erzieht, wenn ſich bey den zu Samen ſtehen gelaſſenen Blumenkohlſtauden die

Schoten zu zeigen anfangen, und die Witterung trocken iſt, ſo muß man ſie über und über mit einer feinen Gießkanne beſprengen, dieß befördert den Wachsthum des Samens, und verwehrt auch für den Mehlthau, welcher oft dieſer Pflanze ſehr ſchädlich wird.

Wenn der Same ſeine Reife erlangt hat, muß man denſelben abſchneiden, und auf einen luftigen Boden zum trocknen aufhängen, bey gelegener Zeit austreiben, und zum Gebrauch an einem trockenen Ort, am beſten in einer Schachtel aufbewahren.

§. 118.

Von den Blumenkohlpflanzen, die keine großen Köpfe haben.

Die ganzen Blumenkohlpflanzen, deren Köpfe nicht groß ſind, grabe man im Monath October, oder wenn die Witterung noch warm ſeyn ſollte, im November an einem trockenen Tage aus, und lege ſie zum ſpäten Gebrauch in einen trockenen Keller in Sand.

§. 119.

Von der Wartung des Brockuli.

Dieſer erfordert die nähmliche Wartung und Pflege wie der Blumenkohl.

§. 120.

Vom weißen, rothen, und blauen Kopfkohl.

Dieſe ſehr guten Küchengewächſe, ſo wie der Savoyerkohl befinden ſich am beſten in einem guten, fetten, feuchten, und unbeſchatteten Lande. Der grüne und braune Kohl läßt ſich unter den Obſtbäumen, auch im Sande fortbringen, wenn kein beſſerer Boden vorhanden iſt.

§. 121.

Mittel wieder die Erdflöhe und Raupen.

Der Kohl iſt in ſeiner Jugend den Erdflöhen, und bey mehrerem Alter den Raupen, Schnecken und Mehlthau ſehr ausgeſetzt. Man hat freylich verſchiedene Mittel, folgende aber gründen ſich wirklich auf Erfahrung. Wider die Erdflöhe und das Erfrieren der zarten Pflanzen, wenn ſie zeitig ins Freye geſetzt werden, iſt kein ſicherers Mittel, als trockene Pferdäpfel zu verreiben, durchzuſieben, und ſo bald die Pflanzen aufgegangen ſind, das ganze Beet einen Finger dick damit zu beſtreuen. Die Raupen können den Geruch des Hanfes nicht dulden, man beſäe daher den Rand des mit Kohl bepflanzten Landes, mit Hanf, welches ſie ſicher abhält, will man

dieß nicht, ſo muß man ſich zum Abraupen bequemen.

Wider den Mehlthau iſt ein ſtarker abwaſchender Regen, auch ſtarkes Begießen der Blätter mit einer Vermiſchung von Waſſer und Wein das zuverläſſigſte Mittel. Die Schnecken laſſen ſich hingegen nicht beſſer als durch Beſtreuung mit ungelöſchtem Kalk, Gyps und Holzaſche, am zuverläſſigſten aber durch Änten vertreiben. Wenn man dieſe Thiere auf den mit Schnecken angeſteckten Platz bringt, ſo zehren ſie dieſes Ungeziefer gänzlich auf.

§. 122.

Wie der weiße Kopfkohl und Savoyerkohl zu pflanzen ſey.

Der weiße oder Kopfkohl muß 2 Schuh auseinander gepflanzt, und eine Salatpflanze zwiſchen zwey Kohlpflanzen geſteckt werden. Man kann auch die Pflanzen in Miſtbeeten oder an warmen Mauern ſo geſchwinde groß ziehen, daß man im März, Aprill, oder in der Hälfte des Mays pflanzen kann, bey regneriſchem oder trübem Wetter pflanzt man ihn am beſten; iſt die Witterung nicht günſtig, ſo muß man wäſſern oder gießen, denn Kohl und Salat fordern viel Feuchtigkeit. Der Kohl iſt zwey Mahl zu behacken, und ein Mahl zu häufeln.

Der Savoyerkohl wird in den nähmlichen

Monathen, aber um 14 bis 16 Zoll weit verpflanzt, und eben ſo wird der Kopfkohl gewartet.

§. 123.

Wann der Winterkohl zu ſäen iſt.

Der Same des Winterkohls wird im August ausgeſäet, und die Pflanzen gleich Anfangs im October oder November in fettes und nicht naſſes Land, einen bis anderthalb Schuh weit von einander bis ans Herz verpflanzt, in Gärten aber, welche den Überſchwemmungen ausgeſetzt ſind, pflanzt man ihn vorerſt auf ſchattige, nach dem Umgraben etwas zuſammen getretene, trocken gelegene Beete, zwey Zoll weit von einander, die unterpflanzt ſtehen gebliebenen kommen nicht fort.

Bey noch offener Erde und trockener Witterung müſſen die Pflanzen mit etwas Erde angehäuft werden, um ſie vor Kälte und dem Zerbrechen des Windes zu ſchützen.

Im März pflanzt man ferner Winterkohlpflanzen bey der erſten guten Witterung, und ſetzt ſie in ein noch vor dem Winter umgegrabenes und gut gedüngtes Erdreich bis ans Herz ein, begießt dieſelben bey trockener Witterung nach Nothdurft, und wartet ſie wie andere Kohlarten gut ab.

§. 124.

Vom Braunkohle.

Der gewöhnliche braune Kohl kann den ganzen Sommer hindurch geſäet und gepflanzt werden, gegen Ende Novembers ſchlägt man denſelben vor eintretendem Froſte an einem Zaun oder Mauer in Furchen ein, um ihn zum Wintergebrauch aufzubewahren.

§. 125.

Vom Kohlrabi.

Dieſer iſt von zweyfacher Art, von dem einen wächst die Rübe unter ſich in die Erde, von dem andern über der Erde. Man hat von ihm eine grüne und blaue Art.

Will man zeitig Kohlrabi zum Speiſen, ſchon gegen Ende July oder Anfangs Auguſt haben, ſo ſäet man dergleichen Samen entweder zu Ende Februar oder Ende März auf ein Miſtbeet, oder allenfalls auch im März ins freye Land, auf einen warmen der Sonne wohl ausgeſetzten und vor kalten Winden geſchützten Ort.

Gleich Anfangs May macht man eine ſtärkere Ausſaat ins freye Land, welcher zum Herbſt- und Wintergebrauch beſtimmt wird. Zu gleicher Zeit, auch bis zu Ende May ſäet man nach erfolgtem

Regen in einen Boden der keinen ſichtbaren Miſt hat von den Unterkohlraben oder Klumprüben.

Im May werden die frühzeitig ausgeſäeten Kohlrabipflanzen, ſo bald ſie zum Verpflanzen tauglich ſind, auf ein gut zubereitetes und im Herbſt gedüngtes Land nach erfolgtem Regen verpflanzet.

Im Juny häuft man die frühzeitig verpflanzten Kohlrabipflanzen aber nur bis an die Knolle mit Erde an. Auch können die ſpäter geſäeten Ober- und Unterkohlraben gegen halben Juny auf ein im Herbſt gedüngtes Land gegen zwey Fuß weit verpflanzt werden, Unterkohlraben kann man auch noch im July in dieſe Weite verpflanzen.

Im September und October werden die Ober- und Unterkohlraben vor eintretenden Fröſten unter Obdach und gute Verwahrung gebracht. Eben ſo kann man die Unterkohlraben, nachdem die Kronen abgeſchnitten worden ſind, in trocknen Erdboden eingegraben, und ſie um oder nach Pfingſten bis Johannis zur Speiſe ausgraben.

§. 126.

Von den Möhren oder Karrotten.

Man hat hiervon folgende Abänderungen.

1tens. Die gemeinen gelben.

2tens. Die goldgelben.

3tens. Die rothen.
4tens. Die weißen.

§. 127.

Wann man den Samen zu den Möhren ausſäen ſoll.

Man bauet die Möhren zu verſchiedenen Mahlen im Jahre, um dieſelben immer jung zum Verſpeiſen zu haben. Das erſte Mahl kann man den Samen im November oder December auf warm liegende Beete, an Mauern Zäunen oder Hecken ausſäen, ſie lieben einen warmen ſandigen leichten Boden, der tief umgegraben, und das Jahr vorher gedüngt ſeyn muß, ein feſter Boden muß beym Umgraben recht klein gemacht, und die Schollen zerſtoßen werden.

§. 128.

Welches der beſte Möhrenſame ſey.

Die blaßgelben Möhren machen wegen ihren vielen großen Zacken, langen Schwänzen und holzigten Kernen die ſchlechteſte Sorte aus, die hoch-und pomeranzengelben ſind mehr zu empfehlen, ſie ſind glatt, rund und dick, haben kurze Schwänze, ſchwachen Kern und beſſern Geſchmack.

§. 129.

Was man bey der Ausſaat der Möhren zu beobachten hat.

Da der Same am Rand voll kleiner geſpaltener Härlein iſt, durch welche er dicht an einander hängt, ſo muß man ihn vor dem Säen zwiſchen den Händen reiben, damit er abgeſondert werde. Ferner muß die Saat an einen windſtillen Tag unternommen werden, ſonſt wird der Wind dieſen leichten Samen haufenweiſe zuſammen treiben. So bald man ausgeſäet hat, wird der Boden etwas zuſammen getreten, damit er beſſer in die Erde komme, dann wird er mit dem Rechen überzogen.

§. 130.

Wie die aufgegangenen Möhren zu behandeln ſind.

Wenn die Blätter aufgegangen ſind, und viele Blätter bekommen haben, muß man alles Unkraut ausjäten, und wo mehrere Pflanzen beyſammen ſtehen, die überflüſſigen ausziehen, ſo, daß ſie ungefähr 3 bis 4 Zoll weit aus einander ſtehen, wenn ſie alle jung ausgegraben werden ſollen; ſollen ſie aber groß und ſtark werden, müſſen ſie nach der zweyten Ausjätung des Unkrau-

tes noch ein Mahl ausgezogen, und eine Entfernung von 6 bis 8 Zoll bekommen.

§. 131.

Von der zweyten Ausſaat der Möhren.

Dieſe kann, wenn die Witterung gut iſt, im Februar geſchehen, und ſind obige Vorſichten zu bemerken.

Im März kann man eine neue Ausſaat machen, um immer friſche Rüben zu erhalten. Man kann dieß nach Willkür fortſetzen, und iſt nur zu merken, daß man die im Frühjahre und Herbſt geſäeten auf warm liegendes Land bringen müſſe, und man die jungen Möhren, wenn ein ſtrenger Winter einfallen ſollte, mit etwas Erbſenſtroh bedecken müſſe.

§. 132.

Vorſchrift, wenn die früh geſäeten Möhren vom ſtarken Winter verdorben werden.

Da muß man im Frühjahre zeitig etwas Möhrenſamen auf ein Miſtbeet ſäen. Ein ſolches Miſtbeet muß aber wenigſtens 16 Zoll Erde erhalten, damit die Wurzeln tief genug eindringen können, wenn die Wärme eines ſolchen Beetes nachläßt, legt man friſchen Pferdemiſt herum.

§. 133.

Von den Winterkarrotten.

Man kann auch im Anfang Auguſt nach dem erſten Regen auf ein vorher zubereitetes Beet, das keinen ſichtbaren Miſt mehr hat, frühen Karrottenſamen zu Winterkarrotten ſäen, welche im Winter bey offener Erde bis in den Aprill, wo ſie erſt in Samen treiben zur Speiſe dienen können. Iſt der Boden gar zu trocken, muß man bis in die Mitte dieſes Monaths warten, aber alsdann gerathen ſie nur, wenn ein ſpäter guter Herbſt folgt.

§. 134.

Wie der Same von Möhren zu ziehen ſey.

Man muß einige der ſchönſten geradeſten von denjenigen ausſuchen, die man den Winter hindurch im Keller vor dem Froſt verwahrt hatte, dieſe ſetzt man ungefähr Anfang Märzes in einen leichten Boden, einen Schuh weit von einander ein, und reinigt ſie vom Unkraute.

Wenn nun der Same ungefähr in der Mitte Auguſts reif zu werden anfängt, ſchneidet man denſelben ab, legt ihn an einen trockenen Ort, damit er von der Sonne und Luft vollends tro-

cken werde, dann wird er gereiniget und zum künftigen Gebrauch in Säcken aufbewahrt.

§. 135.

Von den rothen Rüben.

Beißrüben, oder rothe Beten, ſteckt man zu Ende Aprills in gutes Land, entweder in ein beſonderes Beet, oder am Rande der Karrottenbeete, zwey Fuß weit, wenn man ſie groß verlangt, und einen Zoll tief. Bey ungewiſſen nicht ſelbſt erzeugten Samen legt man in der Reihe, drey bis vier Zoll weit ein Korn, und wenn ſie ſechs Blätter haben, werden die nicht ganz roth gefärbten und daher zum Einmachen nicht tauglichen dergeſtalt verzogen, daß ſie einen bis zwey Fuß großen Raum erhalten. Auch kann man ſie zwiſchen Paſtinacken oder Karrotten einzeln drey bis vier Fuß weit ſtecken, die grünblätterigen, deren Wurzeln nicht eßbar ſind, blattet man für das Vieh ab.

Gegen Anfang Novembers, ehe noch die Fröſte einfallen, werden die rothen Rüben bey trockener Witterung ausgenommen, von den Blättern gereinigt, und im Keller aufbewahrt.

§. 136.

Von den märkiſchen Rüben.

Dieſe kann man gegen Ende July in ein Beet von Sanderde, oder in Lehmboden, der mit Sand vermiſcht, und das Jahr vorher gedüngt worden iſt, ſäen, nicht aber in ſchwarzes ſehr fettes Gartenland, weil ſie da zu groß werden, und keinen rechten Geſchmack bekommen.

Weil ſie aber über ſechs Wochen nicht in der Erde bleiben dürfen, ſo kann die erſte Ausſaat nur geringe ſeyn, und gegen Mitte Auguſts eine zweyte unternommen werden, und damit der Saame bald hervorkeime und die Rüben bey trockener Witterung doch gut wachſen, kann man das beſäete Beet etwas feſt treten.

§. 137.

Von den Runkel-Burgunderrüben, Dickwurzeln.

Dieſe ſäet man im Monath März, verſetzt die Pflanzen ſo bald ſie vier Blätter haben in einen guten fetten Boden drey Fuß weit von einander, und bauet in den Zwiſchenräumen Erdkohlrabi, Kraut ꝛc. Iſt das Erdreich gut, ſo kann man Rüben von zwölf bis zwanzig Pfund ſchwer bauen.

Wenn dieſe Rüben etwas erwachſen ſind, muß man das Erdreich etwas abziehen, weil ſie beſſer wachſen, wenn ſie etwas frey ſtehen.

Sie erreichen eine Höhe von vier bis ſechs Schuhen, die großen Blätter ſind röthlich, die Wurzeln haben ein weißes Fleiſch mit rothen Kreiſen, die Blätter können auch wie der Spinat, zum Gemüſe verwendet werden.

Die übrigen Arten Rüben gehören mehr auf die Felder, als in die Gärten, obſchon man dieſe auch auf den Feldern bauen kann.

§. 138.

Von den Paſtinacken.

Hiervon hat man:

1. Die lange Paſtinacke, deren Wurzel ſpindelförmig lang und weiß iſt.

2. Die runde Paſtinacke, deren Wurzeln runde dicke Köpfe mit kleinen Schwänzen bilden.

Die Paſtinacken-Wurzeln werden ebenfalls aus dem Samen gezogen, ſie können wie die Möhren theils im Herbſte vor der Einwinterung, theils im Frühjahre ſehr zeitig ausgeſäet werden. Das Land hierzu muß das Jahr vorher gedüngt, dann recht tief gegraben und klar gemacht werden, ehe man den Samen ausſäet, doch darf man ſie nicht zu dick ſäen, und hat das nähmliche wie bey den Möhren zu beobachten. Man kann ſie allein oder mit Möhren zuſammen ausſäen; doch

iſt das erſtere beſſer, ausgenommen, man wollte die Möhren jung ausziehen, damit dann die Paſtinacken Platz zum Wachſen erhalten, welche ſich erſt gegen das Ende des Sommers auszubreiten anfangen.

Man muß die Paſtinacken vom Unkraute ſorgfältig reinigen, mithin den Samen hindurch einige Mahle jäten. Wenn die Blätter zu verwelken anfangen, kann man die Wurzeln ausgraben. Vorher ſind ſie ſelten gutſchmeckend, auch tragen ſie ſpät im Frühlinge nicht mehr, wenn ſie in der Erde gelaſſen werden, und wieder getrieben haben. Will man ſie daher zum Gebrauche im Frühlinge aufheben, ſo müſſen ſie am ſpäteſten zu Anfang Februars ausgegraben; und entweder im Keller oder einem andern trockenen Orte eingegraben werden, wo ſie bis zum Aprill und noch länger gut bleiben.

§. 139.

Wie man von Paſtinacken Samen erziehen ſoll.

Zu dieſem Entzwecke muß man etliche, nachdem man viel oder wenig Samen verlangt, von den ſchönſten, geradeſten und größten Wurzeln ausſuchen, und ſie auf einen Platz, wo ſie gegen die ſtarken Winde Schutz haben, gegen zwey Schuhe weit von einander pflanzen; denn die Stängel dieſer Pflanzen wachſen meiſten Theils ſehr hoch,

und können leicht von den Winden abgebrochen werden.

Fällt trockene Witterung ein, ſo müſſen ſie wöchentlich ein Paar Mahl begoſſen werden. Gegen Anfang Septembers wird der Same reif ſeyn, da man die Büchſen behuthſam abſchneidet, und ſie noch ein Paar Tage auf ein Tuch ausbreitet, und gehörig trocken werden läßt, dann macht man ſie rein, und bewahrt ſie auf, ſehr alt darf der Same nicht ſeyn, ſonſt geht er nicht auf.

§. 140.

Von der Zuckerwurzel.

Sie beſteht aus einem Knollen, woran ſich ſieben bis neun Wurzeln befinden. Das ganze Gewächs iſt einer Hand lang, und mit verſchiedenen Abſätzen oder Ringen verſehen; ihre Fortpflanzung geſchieht theils durch den Samen, theils durch Keime.

Man kann den Zuckerwurzelſamen im December, oder auch, nachdem die Witterung iſt, Janner und Hornung auf ein etwas trockenes, warm liegendes, und gegen die kalten Winde geſchütztes, im vorigen Jahre gedüngtes und gut gegrabenes Land ausſäen.

Will man ſie aus Keimen ziehen, ſo muß man im März die Kronen der Zuckerwurzeln in Keime zerſtücken, und dieſe auf ein tief gegrabenes, nicht

friſch gedüngtes Beet bis ans Herz einlegen, und bey trockenem Wetter, bis ſie Wachsthum zeigen, begießen, und ſie fleißig vom Unkraute reinigen.

§. 141.

Von der Peterſilie.

Die Peterſilie darf nicht zu dick geſäet werden, ſonſt bringt ſie bloß Kraut und keine Wurzeln; man kann ſie im Frühlinge oder Herbſt ſäen, ſie liebt ſandigen ſchattigen Boden und ziemlich oftes Begießen. Der Same geht ſehr ſpät und langſam auf, und es iſt daher gut, wenn man ihn vor dem Ausſäen etwas einweicht. Je älter der Same iſt, je beſſer iſt er, der einjährige taugt nicht zum Säen. Kraut oder Peterſilie verlangt friſch gedüngten Boden, hingegen die Wurzelpeterſilie nicht; wenn ſchon in der Tiefe lockerer und fruchtbarer Boden iſt. Man ſoll das Kraut alle Mahl mit dem Meſſer abſchneiden, damit die Wurzel nicht bewegt und am Wachſen gehindert werde. Wenn man den Samen im Herbſt ſäet, und das Kraut daran nicht abſchneidet, ſo werden die Wurzeln größer.

§. 142.

Von Cychorien, Hindläufte, Wegwart.

Dieſe wächst wild, und man findet ſie meiſten Theils mit blauer, ſeltner mit rother oder weißer Blume. Eine Abart, welche vorzüglich in Gärten gezogen wird, iſt die bunte Cychorie, die ſich wegen ihrer ſcheckigen Blätter auszeichnet, man kann ſie im Frühjahre ausſäen. Wenn ſie vier Blätter hat, muß ſie verpflanzt werden. Zur Cychorie muß man tief gegrabenes, mit Kuhmiſt gedüngtes Erdreich haben.

§. 143.

Von den Skorzonen.

Dieſe gehören zu den Gewächſen, die eine heftigere Eigenſchaft haben, wenn ſie wild wachſen, als wenn ſie in den Gärten gebauet werden. Man ſäet ſie im Frühlinge, ſo früh als nur möglich iſt. Der Same muß wohl eingehackt, und das Beet, wo möglich, mit einem Netz umzogen werden, weil die Vögel dem Samen ſehr nachſtreben. In einem Jahre ſoll man die Wurzel nicht heraus nehmen, weil ſie noch nicht hinlänglich gewachſen iſt. Man kann ſie drey Jahre in der Erde laſſen; denn ſie wird nicht holzig. Des Winters ſtreuet man Tauben- oder Hühnermiſt, oder wohl verfaulten Schafdünger darü-

ber, man muß aber die Erde vorher locker machen. Sie iſt der Haver- oder Endivienwurzel vorzuziehen, die ſchon im zweyten Jahre holzig wird, und ihre Milch verliert.

§. 144.

Vom Sellerie.

Er wächſt wild, vorzüglich an wäſſrigen Orten, durch die Cultur ſind folgende beyde Abarten entſprungen:

1. Kräuter-Sellerie.
2. Sellerie-Wurzeln oder Kohlrabi-Sellerie.

Er wird vom halben December bis in den Aprill auf ſehr fetten friſch gedüngten Boden geſäet, am beſten in Töpfe, und gegen die Regenwürmer wird Multer aufgeſtreuet, haben die Pflänzchen ſechs derbe Blätter, ſo verpflanzet man ſie einen Fuß weit von einander. Im Sommer muß er fleißig gehackt und behäufelt werden. Im October hebt man die Wurzeln zum Gebrauche aus, nachdem man ihnen nur die Herzblätter gelaſſen hat. Das Land, in welches man die Pflanzen ſetzt, muß vorher wohl umgraben, und mit gut gefaultem Miſt gedüngt werden, und beym Verſetzen der Pflanzen beſchneidet man etwas die Blätter und Wurzeln; ſie werden gleich nach dem Pflanzen begoſſen, und am beſten gegen Abend gepflanzt.

§. 145.

Vom Salate.

Von den Gattungen des Salates ſind folgende die vorzüglichſten.

1. Der frühe Eyerſalat, Montrer, er hat kleine gelbe Köpfe.

2. Gelber Prahlſalat, ſeine Köpfe ſind groß, gelb, und die Blätter runzlig.

3. Großer, gelber, krauſer Montrer, hat gleichfalls große gelbe Köpfe, ſeine Blätter ſind weniger aufgeblaſen.

4. Grüner Prahlſalat, trägt große grüne Köpfe.

5. Straßburger Kopf-Lattich, die Köpfe ſind von anſehnlicher Größe, grün und weniger geſchloſſen.

6. Forellen-Salat, ſeine Blätter ſind rund und roth gefleckt.

7. Kapuziner-Salat, Bologneſer-Salat, bringt ebenfalls Köpfe, ſeine Blätter ſind gewunden.

8. Langer Sommer-Endivien-Bindſalat, die Blätter gehen nur am Herzen zuſammen, ſind dunkelgrün, der Same ſchwarz.

9. Forellen-Bindſalat, unterſcheidet ſich von dem Forellen-Salat darin, daß er keine ordentlichen Köpfe treibt, ſonſt ſind ſeine Blätter gleichfalls roth gefleckt.

10. Rother Bindſalat, rother Bo-

logneſer=Salat, ſeine Blätter ſind nicht roth gefleckt, nur dunkler als an jenen.

11. Weißer oder gelber großer Paſſauer; er ſchließt ſich nur in den mittlern Blättern, und fällt deutlich ins Gelbliche.

12. Winterſalat; die Köpfe ſind groß, die Blätter am Rande mit rothen Flecken beſprengt.

Unter dem Schnitt= oder Stehſalat verſteht man eine jede Art, welche dicht geſäet wird, um von ihr im Frühjahre nur die erſten Blätter zu benutzen.

Außer dieſen Gattungen finden ſich noch viele andere, welche aber eben ſo leicht, wie dieſe, durch die Cultur ausarten, und ſich abändern.

§. 146.

Von den verſchiedenen Ausſaaten des Kopfſalats.

Der Kopfſalat kann in verſchiedenen Jahreszeiten und den ganzen Sommer hindurch gezogen werden, wenn der Same zu verſchiedenen Zeiten ausgeſäet wird.

Die erſte Saat kann man gegen Anfang Februars machen auf ein zubereitetes warmes Miſtbeet, und wenn die Pflanzen die Größe zum Verſetzen erhalten haben, werden ſie auf ein anderes friſch angelegtes warmes Miſtbeet zwölf bis ſechzehn Zoll weit und reihenweiſe verpflanzt, und im Schatten erhalten, bis ſie wieder angewurzelt

ſind, ſie müſſen mäßig begoſſen, und vom Unkraute gereinigt werden.

Die zweyte Ausſaat kann im Anfang März ebenfalls in ein Miſtbeet vorgenommen, und die Pflanzen durch öfteres Luft geben etwas abgehärtet werden, damit man ſie nach erreichter gehöriger Größe und bey guter Witterung auf das freye Land verpflanzen könne.

Der Same muß niemahls zu dick geſäet werden, denn je dünner der Salat geſäet wird, deſto gewiſſer geben die Pflanzen feſte Köpfe.

Wenn im März die Witterung ſchön iſt, ſo kann man auch ins freye Land auf einem ſonnenreichen, für kalten Winden geſchützten Platze Salat, entweder zum weitern Verpflanzen, oder auch zum Stehen ausſäen. Auf letztern Fall wird der Same etwas dicker geſäet, und wird jederzeit nur flach eingehackt.

Der Salat muß im freyen Lande eben ſo wie in den Miſtbeeten genugſam begoſſen und vom Unkraute gereiniget werden, denn dieſe Pflanzen lieben die Feuchtigkeit ſehr.

So kann man im Juny zu einer neuen Pflanzung in ein etwas feuchtes Beet die vierte Ausſaat machen, weil der Kopfſalat im trockenen Boden keine feſten Köpfe mehr gibt, eben deßwegen pflanzt man die erwachſenen Salatpflanzen im July auf ein etwas feuchtes Stück Land.

Gegen der Mitte July macht man auf einer fetten, feuchten, ſonnenreichen Stelle, die fünfte Ausſaat zum ſpäten Herbſtgebrauch, doch wird

der Same ganz einzeln geſäet, nachher zeitig verzogen, und einen Fuß weit unterpflanzt ſtehen gelaſſen.

§. 147.

Von der Ausſaat und Pflege des Winterſalats.

Um die Mitte Auguſts kann man auf ein bey trockener Witterung gereinigtes und gehacktes, aber nicht neu gegrabenes, oder auf ein vor einem Regen neu umgegrabenes und vor dem Säen etwas zuſammen getretenes Beet Winterſalat, etwa 3 Zoll weit, ausſäen. Bey erfolgender trockener Witterung hält man das Beet, bis der Same hervorgekeimt iſt, etwas feucht, reinigt es fleiſſig vom Unkraute und verzieht oder verdünnt die zu dicht ſtehenden zeitig, ſo daß jede Pflanze ihre Blätter an der Erde ausbreiten kann.

Im Anfang Octobers wird der Winterſalat, entweder auf ein beſonders Beet, das keine Morgenſonne hat, trocken und fett, und nach dem Umgraben etwas zuſammen getreten iſt, einen Fuß weit, oder auf ein ſchattiges und trockenes Beet 2 Zoll weit verſetzt, und dann erſt im Frühjahre ordentlich verpflanzt. Will man früher Köpfe haben, ſo verpflanzt man ihn jetzt gleich auf ein von der Morgenſonne beſcheinendes Beet förmlich, und gegen Abend ſetzt man man ihm, um

ihn vor den Nachtfröſten zu ſchützen, Töpfe auf, die gegen Mittag wieder abgenommen werden.

§. 148.

Von den verſchiedenen Sorten der Endivien.

1. Winterendivien mit breiten Blättern, die Blätter ſind länglicht eyrund, am Rande gezahnt.

2. Groß krauſe Winterendivien, ihre Blätter ſind gleichſam gefiedert, die Lappen etwas breit.

3. Kleinkrauſe Winterendivien, die Blätter gleichen jenen; die grüne Rippe iſt deutlich in Äſte zertheilt.

§. 149.

Von der Ausſaat und Pflege des Endivienſamens.

Man macht den Sommer hindurch verſchiedene Ausſaaten, je nachdem man mehr oder weniger bedarf. Wenn die Pflanzen anfgegangen ſind, reinigt man ſie fleiſſig vom Unkraut, und begießt ſie gehörig bey trockener Witterung. Wenn ſie die Größe zum Verſetzen erreicht haben, bereitet man hierzu freyes mit gutem Dung verſehenes Land, und pflanzt hierauf die größten friſch ausgezogenen Pflanzen in Reihen 8 bis 10 Zoll weit

von einander, drückt die Erde an ihre Wurzeln an, und begießt ſie gehörig, welches alle Abend wiederhohlt werden muß, bis die Pflanze genugſam angewurzelt ſind.

Wenn die Endivien die gehörige Größe erreicht haben, müſſen ſie zum Speiſen tüchtig gemacht werden, dieß geſchieht durch das Zuſammenbinden, welches man Bleichen nennt. Hierzu werden die größten Stöcke ausgeſucht, die Blätter ordentlich nach ihrer natürlichen Lage zuſammen genommen, alle faulen und abgeſtandenen Blätter aber ſorgfältig abgenommen, und hierauf ungefähr 2 Zoll von oben herab mit ein wenig Baſt zuſammen gebunden, da aber die Herzblätter, welche eigentlich bleiben ſollen, bisweilen zwiſchen den andern hindurch wachſen, ſo muß man die zuſammen gebundenen Endivien öfters unterſuchen, und wenn man dieß findet, ſie noch ein Mahl in der Mitte mit Baſt zuſammen binden, mit dieſem wird von Zeit zu Zeit fortgefahren, und jedes Mahl nur ſo viel zuſammen gebunden, als man nöthig zu haben glaubt, und wenn ſie genug gebleicht ſind, welches bisweilen 3 oder 4 Wochen lang dauert, werden ſie mit einem Spaten ausgehoben. Das Zuſammenbinden aber muß bey gutem Wetter, und Nachmittags geſchehen, wenn die Blätter nicht im geringſten naß ſind, ſonſt werden ſie inwendig ſchwarz, und fangen zu faulen an.

§. 150.

Wie man von den Endivien Samen ziehen könne?

Man ſäet zu Ende Septembers, den Samen an eine trockene und warme Stelle, und pflanzt ſie nachher anderthalb Fuß weit, oder wenn man es bis im März verſchieben will, gibt man ihnen zuerſt einen Fuß Raum, und hält ſie vom Unkraute rein. Im Frühjahre noch vor Ende März ſucht man die ſchönſten ausgewachſenen Pflanzen aus, und verſieht ſie mit 3 Fuß hohen Stäben, um die Samenſtängel daran befeſtigen zu können, diejenigen, ſo ſehr früh in Samen gehen, ehe ſie noch ausgewachſen ſind, ſind zur Saat untauglich, und müſſen weggeworfen werden.

§. 151.

Von Erziehung des Kopfſalatſamens.

Um Samen von den verſchiedenen Kopfſalatſorten zu ziehen, muß man nie zweyerley Gattungen nahe beyſammen ſtehen laſſen, denn ſonſt vermiſcht ſich der Samenſtaub, und beyde Sorten arten aus. In der erſten Hälfte des Juny zeichnet man die ſchönſten Salatköpfe, und zwar von der früheſten Pflanzung zur Saat aus, und wenn in der Zeit, da der zu Same ſtehende

Winterſalat blüht, viel Regenwetter fällt, bey welchem der Same nicht geräth, ſo behalte man zugleich einen Theil Sommerſalat zur Saat.

Außer den Köpfen Salatſamen zu ziehen, ſchneide man die dazu tüchtig befundenen Köpfe alſo aus, daß das Meſſer nicht zu tief fährt, und noch einige der untern Blätter unverletzt ſitzen bleiben. Zwiſchen dieſen gehen Samenzweige in die Höhe, welche man nachher eben ſo, wie die aus ganzen Köpfen an Stäbe befeſtigt, daß ſie der Wind nicht zerbreche, dann begießt man bey trockener Witterung die Strünke einige Tage, damit die Wunde, wo der Kopf ausgeſchnitten iſt, wieder zuwachſe.

Auch iſt zu bemerken, daß man von den Salatſtauden diejenigen Stängel abſchneide, ſo zuerſt reif werden, und nicht warte, bis der Same der ganzen Staude nach und nach reif werde, denn manche Stängel werden wohl 14 Tage oder 3 Wochen eher reif, als die andern. Wenn Samenſtängel abgeſchnitten werden, ſo bindet man dieſelben zuſammen, hängt ſie an einem trockenen Orte eine Zeit lang auf, reinigt ſodann den Samen und verwahrt ihn an einem feuchten Orte.

§. 152.

Von dem Meerrettig.

Dieſer will einen guten fetten Boden; Sandland und Moräſte taugen zu ſeiner Anziehung nicht, weil er in dergleichen Erdreichen ſchlechte Früchte liefert. Ein das Jahr vorher friſch gedüngtes und tief gegrabenes von allem Unkraute gereinigtes Stück Land iſt hierzu erforderlich, in ganz friſch gedüngtem Land werden die Wurzeln fleckig. Da der Meerrettig, da wo er ein Mahl gepflanzt wird, mit vieler Mühe wieder auszurotten iſt, ſo thut man am beſten, ſeinen Standort alle 6 Jahre zu verändern.

§. 153.

Von der Fortpflanzung des Meerrettigs.

Dieſe geſchieht durch die am Ende der Meerrettigſtangen ausgetriebenen kleinen Wurzeln; beym Ausheben der großen Wurzeln müſſen die kleinen ausgeſchoſſenen ſorgfältig abgeſchnitten, in kleine Bündel gebunden und dem Winter hindurch im Sande aufbewahrt werden.

Wenn dieſe kleinen Wurzeln die Stärke eines kleinen Fingers und die Länge von 8 — 10 bis 14 Zoll haben, dabey auch gerade und glatt ſind, ſind ſie am beſten.

§. 154.

Von den tauglichen Beeten zu dem Meerrettig.

Wenn man das zum Meerrettigbau beſtimmte Stück Land vor Winters durch gutes Graben gehörig zubereitet hat, ſo werden im Frühlinge drey Schuh breite Beete abgeſteckt. Von dieſen Beeten ſchneidet man an jeder äußern Seite 9 Zoll ab, gräbt dieſe, welche auf beyden Seiten 18 Zoll betragen müſſen, einen Stich tief aus, und erhöhet mit dieſer Erde, die innere gleichfalls 18 Zoll betragende Erde, daß folglich dieſe 18 Zoll oder das eigentliche Beet noch um 18 Zoll erhöhet wird, wobey die Anlage ſo zu machen, daß das Beet die Form eines runden Berges erhält, der Berg dient zur Pflanzung, die Graben an den Seiten aber zu Fußſteigen.

§. 155.

Von der Pflanzung des Meerrettigs.

Wenn dieſe Berge und Graben nach dem Verhältniß der vorräthigen Pflanzen oder des vorhandenen Raumes gemacht worden ſind, fängt man an zu pflanzen, welches ungefähr gegen die Mitte des Aprills bey trockener Witterung unternommen wird. Hierzu ſind die Pflanzen nöthig, deren jeder einen glatten runden etwa 18 Zoll

langen Stock haben muß. Jeder Pflanzer nimmt eine Parthie von den kleinen Wurzeln, die vorher von allen kleinen Faſern gut gereinigt worden ſind, und denen man an beyden Enden einen friſchen Einſchnitt gegeben hat, in die Hand, und beyde Pflanzen treten hierauf in einen der oben gedachten Graben an das Beet, und bohren mit ihren Stöcken in den gemachten Berg von 10 zu 10 Zollen ein wagerechtes, und nur mit 3 Zoll bedecktes Loch, in welches ſie ſodann die Setzlinge der Länge nach ſo hinein ſchieben, daß das ſtärkſte Ende derſelben ein wenig hervorſtehe, doch ſo, daß dieſe Wurzeln nicht gegen, ſondern zwiſchen einander zu liegen kommen, und jede auf beyden Seiten einen Raum von 5 Zoll zu ihrer Nahrung hat. Nach dieſer Einrichtung kommen auf eine gevierte Ruthe 192 Pflanzen.

Dieſe Setzlinge treiben an den aus der Erde hervorſtehenden Enden Blätter, und an den untern Enden und Seiten die überall mit Augen beſetzt ſind, Wurzeln. Am Ende der Pflanzen ſchaden die Wurzeln nicht, ſondern ſind vielmehr zur künftigen Fortpflanzung nothwendig. Die Seitenwurzeln aber müſſen nicht geduldet werden, weil ſie nicht nur der Hauptwurzel die Nahrung benehmen, ſondern dieſelbe auch ungeſtaltet machen.

§. 156.

Wie die Hauptwurzeln von den ihnen ſchädlichen Seitenwurzeln zu befreyen ſind.

Im Monath July müſſen die Wurzeln von der Erde, die ſie umgibt, von allen Seiten befreyt, und die Seitenwurzeln bis auf die unterſten abgenommen, und hierauf wieder mit friſcher Erde bedeckt werden, und die am Ende gebliebenen kleinen Wurzeln führen dem Hauptſtamme den Saft allein zu, welcher auf dieſe Art glatt erhalten und dadurch zu ſolcher Stärke gebracht wird, daß die Stangen eine Stärke von 2 Zoll und darüber erhalten. Man gräbt die Frucht theils im Herbſt, theils im Januar oder Februar, ehe ſie anfängt, zu treiben.

§. 157.

Vom gemeinen Rettig.

Von dem Rettig, oder Radieſchen hat man folgende Verſchiedenheiten.

1. Die ſchwarzen Sommerrettige, Frührettige. Sie ſind ſaftiger, und nicht ſo ſcharf als die Winterrettige, und ſchießen auch nicht ſo leicht in Samen.

2. Die ſchwarzen Winterrettige. Sie erreichen eine anſehnliche Größe, und ha-

ben außen eine ſchwarze, rußige, und am Geſchmack ſehr ſcharfe Schale.

3. Korinthiſcher Rettig.

Die Blüthe hat eine dunkelblaue Farbe, welche ins Purpurfärbige fällt, und ſchwärzlichte Adern oder Ränder. Die beſondere Eigenſchaft dieſes Rettigs beſteht darin, daß ſeine Wurzel wie bey dem Kohlrabi über der Erde wächst. Von außen hat ſie purpurfarbene Ränder, unter der Erde endigt ſie ſich in Äſte mit faſerichen Abtheilungen.

4. Runde Radießchen, Raphanellen, Monathrettig.

Die Wurzel iſt klein, rund, und hat einen dünen Schweif.

5. Lange Monathradieschen.

Die Wurzel iſt länglicht, und ſteht mit ihrem rothen obern Theile aus der Erde.

6. Forellen-Rettig.

Die Wurzel iſt klein, länglicht, und mit rothen Flecken beſprengt.

§. 158.

Von der Pflanzung der Rettige und Radießchen.

Unter die letzte Rettigſaat pflegt man auch Spinat zu ſäen, ſo, daß wenn die Rettige ausgezogen ſind, und man den Boden zwiſchen dem Spinat gereiniget hat, der Spinat ſehr ſchön wächst, und iſt der Boden gut, ſo wird der

Spinat außerordentlich groß, ehe er in Samen ſchießt.

Die Rettige ſowohl, als die Radieſchen, müſſen, wenn ſie zu dick ſtehen, überzogen oder verdünnt werden.

§. 159.

Wie man Samen aus Rettigen ziehen ſoll.

Man muß mit Anfang May, ein nach der Menge des Samens proportionirtes Land gut zu rechte machen, alsdann die ſchönſten, geradeſten und gefärbteſten Rettige ausſuchen, und dieſe in zwey Schuhe weit von einander abſtehende Reihen bis anderthalb Schuh weit einſetzen, und bey trockenem Wetter fleiſſig begießen, bis ſie Wurzeln geſchlagen haben. Dann bedürfen ſie weiter keiner Beſorgung, als daß man ſie vom Unkraute reiniget.

§. 160.

Was zu thun iſt, wenn der Same zu reifen anfängt.

Wenn der Same anfängt zu reifen, deſſen Reife man an dem Braunwerden der Schoten erkennt, ſo muß man denſelben vor den Vögeln zu verwahren ſuchen, die ſonſt vielen Schaden

verurſachen. Der reiſe abgeſchnittene Same wird alsdann noch in die Sonne gelegt, damit er vollends trocken werde, ſo dann rein gemacht, und im Trocknen gut vor Mäuſen verwahrt.

Liebhaber von Radieschen können dergleichen Samen auch auf ein zeitig zugerichtetes Miſtbeet ausſäen laſſen, und von dieſer Frucht ſchon im März Genuß haben.

§. 161.

Von den verſchiedenen Arten der Zwiebeln.

Die Varietäten der gemeinen Zwiebeln ſind:

1. Die ſtraßburger Zwiebel.
2. Die ſpaniſche Zwiebel.
3. Die weiße ägyptiſche Zwiebel.

Alle dieſe Sorten verändern ſich, wenn ſie aus dem Samen gezogen werden.

§. 162.

Von dem für Zwiebeln gehörigen Erdreiche.

Die Zwiebeln verlangen ein etwas feuchtes, fettes, aber nicht naſſes Land, denn in einem naſſen Boden würde ſie verfaulen, und in zu tiefen lockern Erdreich zu tiefe Wurzeln ſchlagen, da

ſie doch auf der Oberfläche der Erde ihre Nahrung nehmen müſſen.

Das zu Zwiebeln beſtimmte Land muß im Herbſte ganz flach gegraben, aber mit recht gut gefaultem Miſt ſtark gedüngt werden. Zu Anfang Aprills wird der Same dün geſäet, und nur flach untergehackt. So wie die Pflanzen die Höhe von 5 bis 6 Zoll erhalten haben, werden ſie da, wo ſie zu dick ſtehen, verdünt, und die auszogenen Zwiebeln an einem Ort verpflanzt.

§. 163.

Wie die Zwiebelpflanzen zu behandeln ſind.

Den erſten, oder an ihrem Standort gebliebenen Zwiebeln wird im Monathe July das Kraut niedergetreten, um den Nahrungsſaft mehr nach der Wurzel zu lenken. Zu Anfang Auguſts ſind ſie reif, werden alſo bey trockener Witterung aus der Erde genommen, und auf trockne Böden geſchüttet. Die verpflanzten Zwiebeln hingegen werden bis zum Frühling in der Erde gelaſſen, um auch Samen daraus zu ziehen.

§. 164.

Von der Pflanzung des Porre.

Porre wird gleich in den erſten Tagen des Aprills, wenn die Witterung warm iſt, ein Zoll weit in nicht gar mageres Land ausgeſäet, bey kalter Witterung verſchiebt man es bis in die Mitte dieſes Monaths.

Im Juny werden die Porrepflanzen, welche zum Verſetzen groß genug ſind, in Reihen einen halben Fuß weit gepflanzt, ſogleich begoſſen, und damit wird Abends, bis die Pflanzen abgezogen haben, fortgefahren. Auch zu Anfang des July kann man noch Porre verpflanzen. Ferner müſſen die Porrepflanzen fleiſſig vom Unkraute gereinigt werden, und im July behackt und die Erde angehäufelt werden. Auch im Auguſt fährt man fort den Porre mit Erde anzuhäufeln.

Will man ſchon im Aprill verpflanzbare Porre haben, ſo ſäe man im October etwas dergleichen Samen auf eine warme Stelle.

Gegen Ende Octobers nimmt man etwas Porrewurzel auf und legt ſie in den Keller. Das übrige, was man nicht in Samen gehen laſſen will, nimmt man nach und nach bey offener Erde, oder erſt nach den Winter auf. Endlich kann man die Nebenſchoſſen, welche von dem Porre, der den Winter über im Garten ſtehen geblieben iſt, abgelöſet werden können, einen halben Fuß weit im März verpflanzen, und ſolchen, ehe er in Samen ſchießt, die Köpfe abſchneiden, oder wenn der Porre keine Nebenſchoſſen getrieben hat, zu eben gedachter Zeit, alte Porreſtangen einen Fuß weit ſetzen, wovon man den durch Abſchneidung der Blätter einige Finger hoch über dem Herzen und des Samenkopfs, wenn er in Samen gehen will, junge Brut und Perllauch ohne Samen und Zwiebeln erhält.

§. 165.

Von der Pflanzung des Schnittlauchs.

Schnittlauch pflanzt oder zieht man durchs Ablegen, oder Zertheilen, als aus Samen. Das Umlegen dieſer Pflanze kann man von der Mitte des Auguſts bis gegen der Mitte Septembers unternehmen. Doch kann man das Zertheilen des Schnittlauchs auch mit Ausgang März, wenn er ſchon ſichtbar iſt, oder den ſpäter aufgehenden im Aprill auf ein nicht zu ſchlechtes Land unternehmen.

§. 166.

Von den Schalotten, Knoblauch und Rokambole.

Dieſe pflanzt man am beſten gegen Ende Septembers oder auch zu Anfang Octobers auf einen fetten doch nicht friſch gedüngten etwas ſandigen Boden. Wenn das Kraut vom Knoblauch und Rokambol im Monath Auguſt anfängt trocken zu werden, mithin die Frucht reif wird, ſo nimmt man ſie auf, bindet ſie zuſammen, und hängt ſie zum trocken werden auf.

§. 167.

Vom Johannislauch und Perllauch.

Dieſes pflanzt man auf ein gutes Beet, welches vorm Jahre gedüngt worden, und zwar am beſten im Monath Auguſt, einen Fuß weit von einander.

§. 168.

Vom Spinat.

Spinat oder Grünkraut hält folgende Sorten.

1. Spinat mit ſtachlichen Samen und zugeſpitzten Blättern.
2. Spinat mit glattem Samen und an der Spitze mehr rundlichten Blättern.
3. Engliſcher Spinat. Mönchsrhebarber.

Wird wie Spinat gebaut und genutzt.

§. 169.

Von der Wartung des Spinates.

Man ſäet den Spinat zu verſchiedenen Zeiten im Jahre aus.

Wir wollen mit der Frühjahrsausſaat den Anfang machen. In Ermanglung des Winterſpinates ſäet man im Frühjahre ſo zeitig als es die

Witterung erlaubt, etwas dergleichen Samen auf ein recht fettes, die Morgenſonne habendes Beet ganz düne aus, ſo wird dieſe Ausſaat gegen Mitte des Aprills brauchbar. Um ihn noch früher zu haben, ſäe man ihn auf ein recht fettes, warmes, ſamenreiches Beet in Reihen.

Hat man Winterſpinat vorräthig, ſo verziehe man denſelben im März ſo, daß er ungefähr 3, 4 bis 5 Zoll weit ſtehe, ſo wird derſelbe ſehr große und ſtarke Blätter bekommen.

Um in dieſem Sommer Spinatſamen zu bekommen, ſo muß man ungefähr in der Mitte Aprills den Winterſpinat 6 bis 10 Zoll weit verdünnen, und die Pflanzen von dieſen ſtehen bleibenden Pflanzen nicht abnehmen. In Ermangelung des Winterſpinats kann man auch mit dem geſäeten Sommerſpinat alſo verfahren, nur muß man auch genugſam Pflanzen ſtehen laſſen, damit darunter männliche zur Befruchtung ſeyn mögen.

Um keinen Mangel an Spinat zu haben, kann man im May, wenn der zuerſt geſäete bald in Samen gehen will, wieder eine friſche Ausſaat in einen ſo viel möglich feuchten Boden machen.

Da die ſamentragenden Stöcke des engliſchen Spinats ausgehen, ſo muß man ſie, wenn ſie in Samen gehen wollen, abſchneiden, damit ſie wieder von neuem austreiben.

§. 170.

Von der Pflanzung des Spinats zum Herbſtgebrauch.

Zum Herbſtgebrauch kann man ungefähr in der Mitte des July Spinatſamen in ein etwas feucht liegendes Beet ausſäen.

Ungefähr gegen Ende July wird der engliſche Spinatſamen reif, folglich muß man denſelben abnehmen und verwahren.

§. 171.

Von Erziehung des engliſchen Spinats aus Samen.

Man kann entweder ſchon zu Ende July oder Anfangs Auguſt dergleichen auf ein fettes etwas ſchattiges Erdreich ganz dünn ausſäen, und dann 8 bis 10 Zoll weit verpflanzen. Er wird zwar im Winter nicht ſichtbar, allein er kommt im Frühling, wenn er auf ſonnenreichem Lande ſteht, ſchon ſehr früh zum Vorſchein, ſpäter aber auf einem ſchattigen Lande.

§. 172.

Von Pflanzung des Spinates zum Wintergebrauche.

Zum Gebrauch im Winter fängt man ſchon im July, bis ungefähr in die Mitte Auguſts an, Spinat in trockenes und fettes Land, das keine Morgenſonne hat, nicht zu dick auszuſäen, und muß ihn gegen Winter zu ſo verdünnen, daß er ungefähr 4 bis 5 Zoll weit aus einander zu ſtehen komme. Damit er aber im Winter nicht über der Erde zu ſtehen komme, ſo kann man das Beet nach dem Säen und nach einem Regen, etwas feſt treten.

So wird auch gegen die Mitte Auguſts der Same von dem Samenſpinat vollends zur Reife gelangen, und muß abgenommen werden.

§. 173.

Von der Melde.

Es gibt dreyerley Sorten, der ganze Unterſchie-beſteht aber bloß in der Farbe der Pflanzen. Eine Art iſt dunkelgrau, die andere dunkel purpurroth, die dritte hat grüne Blätter und purpurrothe Einfaſſungen. Verſchiedene andere Sorten wachſen wild und werden nicht in Gärten gezogen.

Die Pflanzen ſind jährig, mithin müſſen ſie zum Gebrauch im Frühling ſehr zeitig, oder um Michaeli, bald hernach, wenn der Same reif iſt, ausgeſäet werden. Sie bedürfen keiner weitern Wartung, als daß man ſie vom Unkraute reinige, und wenn ſie zu dick ſtehen, verdünnt werden.

§. 174.

Von der Peterſilie.

1. Die gemeine Peterſilie, kann vom Februar bis in den September, wenn man will, geſäet werden. Wenn der Boden leicht und trocken iſt, ſo muß derſelbe, bis der Same aufgegangen und vierblätterig iſt, immer feucht gehalten werden.

2. Die krauſe Peterſilie, unterſcheidet ſich von der erſtern durch ihre ganz krauſen Blätter, ſie artet nicht aus, und ihr Anbau iſt vor jenem anzurathen, weil man leichter die gefährliche Verwechslung mit dem Schierling verhüthen kann.

§. 175.

Vom Kerbelbau.

1. Gemeiner Kerbel. Der Same iſt pfriemenförmig.

2. Spaniſcher Kerbel, Anieskerbel. Die Samen ſind geringelt und eckig.

Dieſe Sorte hat ſehr dicke perenirende Wurzeln, die aus vielen dicken Faſern beſtehen, welche einen angenehmen aromatiſchen Geruch haben, wie Anies. Aus dieſer Wurzel kommen verſchiedene große Blätter hervor, die ſich wie die Äſte ausbreiten, beynahe wie die Farnblätter, daher dieſe Pflanze auch das wohlriechende Farnkraut heißt. Die Stängel werden 4 bis 5 Schuh hoch, ſind haarig und röhrig. Die Blumen ſtehen wie eine Dolde oben an dem Gipfel des Stängels, ſie ſind weiß und haben einen angenehmen aromatiſchen Geruch, das äußere Blumenblatt iſt groß, die beyden Seiten Blumenblätter ſind von einer mittlern Größe, die beyden innern aber kleiner. Dieſe kommen ganz zu Ende Mays zum Vorſchein, auf ſie folgen lange eckige gefurchte Samen, die an Geſchmack und Geruch dem Anies gleich kommen, und im July reif werden.

Dieſe Sorte vermehrt ſich ſehr ſtark aus dem Samen, läßt man dieſelben ſelbſt ausfallen, ſo vermehren ſie ſich ſtark. Sie kommen in jedem Boden und Lage fort.

3. Wilder Myrrhenkerbel.

Dieſe Sorte wächst an vielen Orten wild, es iſt eine jährige Pflanze, deren Same zeitig im Sommer ausfällt. Die Blätter dieſer Sorte ſind fein abgetheilt, denen des Gartenkerbelkrautes ähnlich, aber haarig. Die Stängel werden anderthalb auch 2 Schuh hoch und theilen ſich in

Zweige ab. Dieſelben unterſtützen Dolden kleiner weißen Blumen. Auf ſie folgen kurze haarige krumme Samen, worauf ſo dann die Pflanzen gleich verderben.

Dieſes Kraut iſt mit dem Gartenkerbel ja nicht zu verwechſeln, denn es iſt ſchädlich.

§. 176.

Von der Rapunzel.

Man kann die Ausſaat im Auguſt machen, und alle vier Wochen eine neue veranſtalten, allein man muß hierzu Samen vom vorigen Jahre nehmen, denn der heurige liegt ein ganzes Jahr in der Erde, ehe er aufgeht.

§. 177.

Vom Senf.

Man ſäet ihn im Monath März zum Abſchneiden entweder auf ein Beet beſonders, oder in Reihen etwas dichte. Will man aber zugleich Samen ziehen, ſo muß ein Theil auf dem Beet, oder eine Reihe etliche Zoll weit verzogen und nicht abgeſchnitten werden, oder man kann hierzu eine beſondere dünne Ausſaat machen. Es gibt 2 Sorten, weiß und braun körnigter, er nimmt auch mit mittelmäßigem Boden vorlieb.

§. 178.

Vom Saturey und Borage.

Kann bis im März ausgeſäet und bey feuchter Witterung im May verpflanzt werden, er nimmt mit jedem Lande vorlieb.

§. 179.

Rocketten.

Säet man zum Salat im März in ganz mageres Land; im July in ſchweres Erdreich.

§. 180.

Von der Pimpinelle.

Man kann dieſe Pflanzen leicht aus dem Samen ziehen, den man im Herbſt, bald nachdem er reif geworden iſt, ausſäen muß, denn wird er im Frühjahre ausgeſäet, ſo bleibt er bis zum folgenden Frühjahre in die Erde liegen. Läßt man die Pflanzen von ſelbſt ausfallen, ſo werden die Pflanzen häufig aufgehen. Werden ſie dann auf ein Beet von ungedüngter Erde 10 bis 12 Zoll weit von einander umgeſetzt und fleiſſig vom Unkraute gereinigt, ſo dauern ſie einige Jahre beſonders bey trockenem Boden, ſie erfordern ſonſt

keine weitere Cultur. Man kann dieſe Pflanzen auch durch Abtheilungen der Wurzeln vermehren.

§. 181.

Vom Portulack.

Dieſer wird aus Samen gezogen, welchen man auf ein Beet von leichter fetter Erde in einem der Sommermonathe ausſäen muß. Will man ihn aber zeitig haben, ſo muß man ihn auf ein Miſtbeet ſäen, weil er zu zart iſt, als daß er vor dem Aprill in freyes Land geſäet werden kann, und auch alsdann noch will er eine warme Lage haben, übrigens braucht er keine weitere Cultur als daß man ihn vom Unkraute reinige, und bey trockener Witterung die Woche ein Mahl begieße.

Iſt man Willens Samen zu ſammeln, ſo muß man eine hinlängliche Anzahl von den früheſten Pflanzen ſtehen laſſen, und alle die, welche ſchwach ſind, oder kleine Blätter haben, ausziehen. Wenn der Same reif iſt, müſſen die Pflanzen abgeſchnitten, und in der Sonne auf Tüchern ausgebreitet werden, damit ſie austrocknen, dann läßt ſich der Same leicht von den Blättern und Samengehäuſen reinigen. Der feine Same wird bey der Ausſaat ganz flach, ſo daß ihn die Erde kaum bedeckt, untergebracht.

§. 182.

Vom Sauerampfer.

Man hat verſchiedene Abarten von dieſer Pflanze. Der vorzüglichſte zum Gebrauche in Küchen iſt der rundblätterige, oder ſo genannte franzöſche Sauerampfer.

Dieſe Sorte hat eine angenehme Säure. Er hat eine ſtark kriechende Wurzel, und durch dieſe kann man ihn leicht fortpflanzen, man muß aber dieſe Wurzeln wenigſtens anderthalb Fuß weit ins Gevierte von einander, und zwar auf ein, eine offene Lage habendes Stück Land ſetzen.

Wenn die Blumenſtiele und die kriechenden Zweige im Anfang July abgeſchnitten werden, ſo werden die Wurzeln bald neue Blätter treiben, die weit zärter als die ältern Blätter ſind.

§. 183.

Vom Majoran.

Man hat wohl zehn bis zwölferley Sorten Majoran, wir handeln aber nur von denen, die zum Küchengebrauche dienen.

1. Sommer-Majoran. Dieſe Sorte blühet im Juny oder July, und der Same wird im Herbſt reif. Die Wurzeln kommen auf jedem Boden fort, wenn er nur nicht gar zu feucht iſt,

auch brauchen ſie keine Cultur als Reinigung vom Unkraute.

2. Der wohlriechende Wintermajoran. Hat eine perenirende Wurzel, aus der viele äſtige viereckige Stängel zum Vorſchein kommen, welche haarig ſind; ſie fallen in das purpurfärbige und ſind mit zugeſtumpften haarigen Blättern beſetzt. Die Blumen wachſen in Ähren, die ungefähr 2 Zoll hoch ſind. Die Blumen ſind weiß, klein, und kriechen aus ihren ſchuppichten Hüllen heraus. Man zieht ſie meiſten Theils durch Zertheilung der Wurzeln im Herbſte, ſie will einen trockenen Boden haben, auf welchem ſie leicht fortkommt.

3. Der gemeine Majoran. Man kann dieſe Sorte aus dem Samen ziehen. Man ſäet ſolchen gegen das Ende des Märzmonaths auf ein warmes, der Sonne ausgeſetztes Land. Wenn die Pflanzen ungefähr ein Paar Zoll hoch geworden ſind, ſo muß man ſie auf Beete von fetter Erde, 6 Zoll weit von einander ſetzen, und ſie fleiſſig begießen, bis ſie friſche Wurzeln geſchlagen haben. Im July werden ſie anfangen zu blühen, und noch vor dem Blühen zum Gebrauche abgeſchnitten, das Abgeſchnittene im Schatten ausgebreitet, und ehe es völlig trocken iſt, bindet man es in Bündel, und hängt es auf einen luftigen Boden auf.

§. 184.

Vom Kreſſe.

1. Winterkreſſe werden, ſo bald der Same in den Schoten nachgereift hat, in jedes Erdreich, ungefähr 3 Zoll weit geſäet, und die zu dicht ſtehenden Pflanzen verzogen, und wie die Repunzel ausgeſtochen.

2. Indianiſche Kreſſe pflegt man im Aprill, ungefähr 2 Fuß weit vier Körner in die Runde zu ſtecken, welche man alsdann an Stangen in die Höhe gehen läßt.

§. 185.

Vom Baſilienkraute.

Dieſe Pflanze wird ungefähr 8 bis 10 Zoll hoch, die Äſte wachſen paarweiſe gegen einander über von unten bis oben hinauf, die Stängel und Zweige ſind viereckig, die Blätter eyrund, lanzenförmig, endigen ſich mit ſcharfen Spitzen, und ſind am Rande gezahnt. Die ganze Pflanze iſt haarig, und hat einen ſtarken Nelkengeruch.

Es gibt folgende Abartungen.

1. Das gemeine Baſilienkraut mit ſehr dunkelgrünen Blättern und einer violettblauen Blume.

2. Das ſchmalblättrige Baſilienkraut, welches wie der Fenchel riecht.

3. Das Baſilienkraut mit krauſen Blättern und kurzen Blumenähren.

4. Das mittlere Baſilienkraut mit einem Citeronengeruche.

5. Das Baſilienkraut mit warzigen Blättern.

6. Das Baſilienkraut mit dreyfarbigen Blättern.

Eine andere Sorte iſt das Ocimum Baſilicum, welche einen äſtigen 12 und mehrere Zoll hohen Stängel macht, die Blätter ſind groß, eyrund und glatt. Der Stängel iſt haarig und viereckig. Die Blätter ſtehen paarweiſe gegen einander über, und auf eben die Art kommen auch die Zweige zum Vorſchein. Die ganze Pflanze hat einen ſtarken Nelkengeruch. Von dieſer Sorte hat man folgende Varietäten.

1. Das Baſilienkraut mit purpurfarbenen gefranzten Blättern.

2. Das Baſilienkraut mit grünen gefranzten Blättern.

3. Das grüne Baſilienkraut mit warzigen Blättern.

4. Das großblättrige Baſilienkraut.

Da die meiſten dieſer Pflanzen jährig ſind, ſo werden ſie aus dem Samen gezogen, den man allenfalls im März auf ein Miſtbeet ſäen kann. Wenn die Pflanzen aufgegangen ſind, muß man ihnen immer friſche Luft geben, um ſie daran zu gewöhnen, weil ſie ſonſt ſehr ſchwach würden, auch lieben ſie oftmahliges Begießen.

Im May nimmt man ſie mit einem Ballen Erde an den Wurzeln aus den Beeten, und ſetzt ſie theils auf die Rabatten, theils in Töpfe, und erhält ſie eine kurze Zeit, bis ſie angewurzelt ſind, im Schatten, dann begießt man ſie bey trockener Witterung hinlänglich. Man kann ſie auch, wenn man eine beſondere Sorte aus dem Samen gezogen hat, durch abgeſchnittene Zweige fortpflanzen, wenn man dieſe Zweige im May in ein mäßig warmes Miſtbeet einſetzt, ſie etwa 8 Tage im Schatten erhält, und nothdürftig begießt, ungefähr in 3 oder 4 Wochen werden ſie zum Verſetzen tauglich ſeyn.

§. 186.

Vom eßbaren ſpaniſchen Pfeffer.

Dieſer wird im Aprill, wenn die ſtärkſten Fröſte vorbey ſind, ausgeſäet, und dann einen Fuß weit in fettes und ſonnenreiches Erdreich verpflanzt. Um gewiß reifen Samen zu bekommen, ſetzt man einige Pflanzen in Nelkentöpfe, ſtellt ſie an die Sonne, und hält ſie ſo feucht, daß ſie nie vor Trockene welk werden, ſonſt geben ſie keinen Samen.

§. 187.

Von den zur Einfaßung der Rabatten und Beete ſchicklichen Pflanzen.

Die Meliſſe.

1tens. Gemeine Gartenmeliſſe, Citronenkraut hat eine bleibende Wurzel, und einen jährigen Stängel, der viereckig und äſtig, und mit paarweiſe an jedem Knoten ſtehenden Blättern beſetzt iſt. Die Blumen ſind weiß, und riechen beynahe wie Citronen.

Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit ſcheckigten Blättern.

Man kann dieſe Pflanze leicht durch Zertheilung der Wurzel vermehren, die beſte Zeit hierzu, und zum Verſetzen iſt im October, dann hat die junge Brut Zeit, noch vor einfallendem Froſte Wurzeln zu ſchlagen. Die Wurzeln kann man in kleinere Stücke theilen, ſo daß jedes 3 bis 4 Augen behält. Man ſetzt ſie dann entweder auf ein beſonderes Beet, anderthalb Schuhe von einander, oder faßt Rabatten und Beete damit ein.

Melisse Calamintha hat bleibende Wurzeln, welche viele viereckige Stängel treibt, die faſt einen Schuh lang, haarig, und an jedem Gelenke mit 2 runden Blättern beſetzt ſind. Die Blumen, die im Juny zum Vorſchein kommen,

ſind klein und bläulicht, auf einer jeden derſeben kommen 4 kleine rundliche ſchwarze Samen.

§. 188.

Vom Lavendel.

1tens. Die Lavendel-Spicke. Ihre Blätter ſind viel kürzer und breiter, als bey dem gemeinen Lavendel, auch ſind die Zweige kürzer, dichter beyſammen, und ſtärker mit Blättern beſetzt.

Dieſe Sorte bringt nicht oft Blumen, wenn es aber geſchieht, ſo ſind die Blumenſtängel mit Blättern beſetzt, die von jenen, welche an den andern Zweigen ſtehen, ſehr unterſchieden, und der gemeinen Sorte ähnlich, nur etwas breiter ſind. Die Stängel werden länger, die Blumen kleiner, und ſtehen in lockern Ähren.

2tens. Gemeiner, oder ſchmalblätteriger Lavendel.

Man pflanzt dieſe und obige Sorte durch Zertheilung, aber man kann ſie auch durch abgeſchnittene Zweige im März ziehen. Man ſetzt ſie in einen ſchattigen Ort bis ſie Wurzeln getrieben haben, dann kann man ſie der Sonne ausſetzen, und wenn ſie ſtark genug ſind, verpflanzen. Dieſe Pflanzen dauern in einem ſteinigen trockenen Boden beſſer, als in einem feuchten, fetten oder ſonſt leichten Boden.

§. 189.

Krauſenmünze, Gartenmünze.

Wird theils durch Zertheilung der Wurzeln theils durch abgeſchnittene Zweige wie der Lavendel fortgepflanzt.

§. 190.

Vom Yſop.

Man hat mehrere Sorten, aber nur der gemeine wird zum Gebrauche gezogen. Die Stängel ſind Anfangs viereckig, werden aber nachgehnds rund. Die Wurzeln dauern viele Jahre. Man kann ihn theils durch Samen ziehen, den man auf ein Beet von leichter ſandiger Erde ausſäet, oder aus abgeſchnittenen Zweigen, oder durch Zertheilung der Wurzeln, beym Verſetzen werden die Pflanzen einen Schuh weit aus einander geſetzet.

§. 191.

Vom Thymian, Quendel,

In den Küchengärten wird nur der gemeine gezogen. Man zieht ihn aus Samen und Zertheilung der Wurzeln. Der Same wird auf ein Beet von lockerer Erde geſetzt, und nur ganz flach

unter die Erde gebracht, denn er iſt ganz klein, und fault, wenn er reif in die Erde kommt. Die Pflanzen müſſen ſo verdünnt werden, daß ſie ungefähr 6 Zoll von einander ſtehen.

Will man dieſe Pflanzen durch Ableger oder vielmehr durch Zertheilung der Wurzeln ziehen, ſo werden die alten Pflanzen im Herbſte ausgehoben, und in ſo viele Theile zerſchlitzt, als man von den Wurzeln herab bringen kann, daß doch aber etwas Wurzel daran bleibe. Dieſe ſetzt man alsdann auf ein beſonderes Beet von lockerer Erde, etwa 6 Zoll weit von einander, oder man faßt ſie auf Beete und Rabatten ein; bey trockener Witterung müſſen die Pflanzen, bis ſie eingewurzelt ſind, fleiſſig begoſſen werden.

Um Samen zu ziehen, läßt man etliche von den alten Pflanzen unverrückt an dem Orte ſtehen, wo ſie im vergangenen Jahre hingeſäet worden waren. Den Samen muß man, ſo bald er zeitig wird, abnehmen und rein machen, ſonſt wäſcht ihn der erſte Regen in ſeinen Hülſen aus.

Man hat folgende nützliche Sorten.

1. Thymian mit geſtreiften Blättern.

2. Kleinen Quendel.

3. Großen Quendel.

4. Citronenquendel, deſſen Blätter wie Citronen riechen.

§. 192.

Vom Salbey.

A. Die gemeine große Salbey. Dieſe hat folgende Sorten.

1. Die gemeine grüne Salbey.
2. Die Wermuth=Salbey.
3. Die grüne Salbey mit einem ſcheckigen Blatte.
4. Die rothe Salbey.
5. Die rothe Salbey mit einem ſcheckigen Blatte.

B. Die balſamiſche Salbey.

Dieſer Sorte ihre Stängel wachſen nicht ſo gerade, wie die der gemeinen Salbey, ſie ſind ſehr haarig und theilen ſich in viele Zweige ab, die mit breiten herzförmigen wolligen Blättern beſetzt ſind, welche auf ſehr langen Stielen ſtehen. Sie ſind am Rande ſägeförmig gezähnt, und ihre obere Fläche iſt rauh. Die Blumen haben eine blaßblaue Farbe.

§. 193.

Von den nöthigen Vorſichten bey den im Frühjahre zu Samen auszuſetzenden Gartengewächſen.

Da man nicht alle Gartengewächſe, wovon man Samen ziehen will, auf ihrem Standorte

ſtehen laſſen kann, weil manche bey hartem Winter Schaden leiden würden, oder weil man dergleichen Beete wieder mit andern Gewächſen beſtellt, und dieſe den Wachsthum hindern würden, ſo iſt man genöthigt, manche Gewächſe in Kellern bis zum Frühjahre zum Ausſetzen zu Samen aufzubewahren. Hierbey hat man nun folgendes zu bemerken. Im März ſetzt man bey der erſten guten Witterung die zu Samen beſtimmten Pflanzen, auf ein im vorigen Jahre gut gedüngtes, freyes, ſonnenreiches und vor ſtarken Winden geſchütztes Stück Land in folgender Weite aus.

Großen weißen Kohl, großen gelben Savoyerkohl, rothen Kopfkohl, gemeinen Wirſing, Kohlrabi, über und unter der Erde, rothe Rüben, Runkelrüben, große Winterrettige, Sellerie, und Winterendivien, alles zwey Fuß weit von einander. Ferner anderthalb Fuß weit den kleinen weißen Kohl, frühen Werſing, und Cychorienwurzeln. Ein Fuß weit Sommerrettig, Braunkohl, Paſtinacken, Peterſilienwurzeln, frühe Karotten oder Möhren, Skorzonerwurzeln ꝛc. Hierbey hat man aber zu beobachten, daß man nicht mehrere zu einerley Ort gehörende und zu gleicher Zeit blühende Gewächſe, auf ein und eben daſſelbe Stück Land, ſondern in gewiſſer Entfernung auf ein anderes Beet ausſetze, weil ſonſt, wenn ſie zu nahe beyſammen ſtehen, ihr Samenſtaub vermiſcht wird, wovon die Gewächſe ausarten.

§. 194.

Nachhohlung einiger Küchengewächſe.

1. Erdbirnen. Dieſe begnügen ſich mit ſchlechtem Boden, und werden im März durch anderthalb Fuß aus einander, und ein Finger tief geſteckte kleine oder zerſchnittene große Knollen fortgepflanzt, die langen Stängel darf man nicht abſchneiden.

2. Erdäpfel, ſind zweyerley Gattungen. Erdäpfel und Tartuffeln. Die Erdäpfel erfordern lockeres und fruchtbares, aber nicht friſch gedüngtes Erdreich. Die holländiſche, oder Zuckerkartoffel blüht blau, vermehrt ſich ſtark, und iſt von angenehmen Geſchmacke. Zu Ausgang März ſteckt man Früchte von Mittelgröße, oder die Hälfte, einen Finger tief, und einen Fuß weit aus einander, wenn die Pflanzen hervorwachſen, müſſen ſie behackt und behäufelt, und im October bey trockenem Wetter ausgehackt, und anfänglich ganz dünn aufgeſchüttet werden.

3. Tartuffeln. Werden in Sommer- und Wintertartuffeln abgetheilt: beyde Arten werden zwar im Sommer gezogen, und wird die erſtere früher reif als die letzte. Dieſe theilen ſich dann wieder in mehrere Gattungen, in weiße, gelbe, röthliche; erſtere ſind zart und angenehm von Geſchmack, tragen weiße Blumen, vermehren ſich aber weniger als die anderen, die gelben ſchmecken Anfangs gut, aber je älter ſie ſind, je

mehr verlieren ſie von ihrem Geſchmacke, auch werden ſie herber, je gelber ihre Farbe iſt, ſie wachſen beſſer und ergiebiger wie die weißen, und blühen roth oder blau. Was von den gelben geſagt worden, gilt auch von den rothen. Im Aprill bereitet man das Feld durchs Pflügen oder Graben, darauf wirft man die zur Ausſaat beſtimmten Stücke von einander in die gemachten Furchen oder Löcher, die wenigſtens 3 Zoll tief ſeyn müſſen, dann hacket man die ausgeſtreuten Stücke unter. Auf einen guten Boden macht man die Furchen 2 Fuß weit von einander, auf einen mittelmäßigen oder ſchattigen Lande anderthalb Fuß, auf ſchlechten Plätzen und Heideländern ein und ein viertel Fuß. Jene Tartuffeln, ſo viele Äugeln haben, ſind zum Einlegen am beſten. Wenn die aufgegangenen Tartuffeln 4 oder 5 Blätter bekommen haben, werden ſie mit der Hacke ein wenig behacket, welches man mehrmahls thun kann. Das Kraut darf, weil es noch jung iſt, und nicht blühet, nicht abgeſchnitten werden. Das Ausnehmen muß bey trockener Zeit geſchehen, damit ſie nicht faulen. Bey dem Ausnehmen ſäubert man ſie von der Erde, und bringt ſie an einen trockenen Ort, wo es nicht friert. Stücke, die beym Ausnehmen verletzt wurden, dürfen nicht dabey gelaſſen werden, ſie faulen leicht, und ſtecken die andern an.

4. Kümmel. Wächst ebenfalls wie Fenchel, und wird im Frühjahre geſäet, es gibt zweyerley Gattungen.

a. Wurzelkümmel, hat einerley Erdreich, Zeit der Ausſaat, Verpflanzung und übrige Wartung, wie die Wurzelſellerie.

b. Wieſenkümmel, wird früher zu Anfang May geſäet, verlangt ein fruchtbares Erdreich. Im erſten Jahre kann man bloß ſeine Blätter benutzen, im 2. und 3. Jahre bringt er reichlichen Samen, der leicht ausfällt.

5. Mohn. Iſt einfach und gefüllt, roth und weiß, der Same bleibt fünf Jahre gut. Man ſäet den Gartenmohn ganz dünn und flach in freyes Land. Die Pflanzen blühen erſt im zweyten Jahre.

§. 195.

Von den Schwämmen.

Kürbiſſe und Schwämme werden auf gleiche Art gepflanzt. Im Aprill oder May ſäet man den Samen auf das Miſtbeet, hierauf läßt man das Land umgraben, auf welches ſie gepflanzt werden ſollen. Die Löcher müſſen ungefähr 2 Fuß weit und tief, und halb mit verfaultem Pferdemiſt ausgefüllt werden, an den Orten wo der Boden ziemlich warm iſt; in kaltem Erdreich muß man die Hälfte mit ganz heißem Erdreich ausfüllen. Die Miſtbeete werden ſo zubereitet: zuerſt nimmt man einen ziemlichen Vorrath von Miſt, welcher bloß

von Weitzenſtroh gemacht iſt, worunter kein Weitzenſtroh ſeyn darf. Dieß geſchieht gemeiniglich im Aprill, dann fährt man fort den Miſt bis im Auguſt in Haufen zu legen. Im November läßt man 3 Fuß breite Gräben machen, welche anderthalb Fuß tief ſind. Dann muß der Miſt gehörig gemiſcht werden, ſo daß der Koth und das Stroh wohl unter einander kommen. Dieſen Miſt läßt man 2 Fuß hoch ſo in den vor erwähnten Graben werfen, daß er in der Mitte hoch liegt, und ungefähr 2 Zoll hoch Erde darüber. Im folgenden Aprill muß man die Miſtbeete ſtark mit Miſt bedecken, um dadurch zu verhindern, daß die ganze Hitze ganz und gar durchdringet. Wenn man nun ſieht, daß der Miſthaufen auf dem Beete zu trocken geworden, ſo muß man ihn zu verſchiedenen Zeiten, wenn es nicht regnet, anfeuchten oder begießen.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der wienerische Küchengärtner, oder Anweisung alle Arten Küchengewächse mit besonderem Nutzen zu bauen

Wien 1798

Oecon. 1035
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297041-3
VD18 15306542